Always there to help you
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome




HD3167



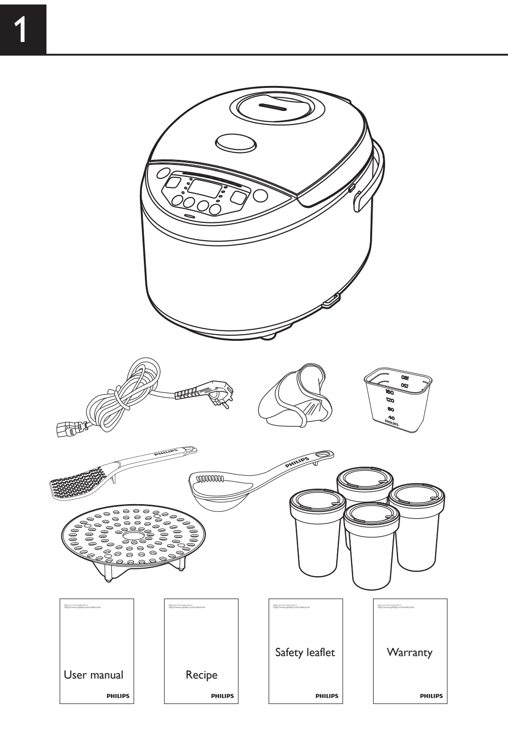
| | | | |
|---|---|---|---|
| EN | User manual | LV | Lietotāja rokasgrāmata |
| BG | Ръководство за потребителя | PL | Instrukcja obsługi |
| CS | Příručka pro uživatele | RO | Manual de utilizare |
| ET | Kasutusjuhend | RU | Руководство пользователя |
| HR | Korisnički priručnik | SK | Príručka užívateľa |
| HU | Felhasználói kézikönyv | SL | Uporabniški priročnik |
| LT | Vartotojo vadovas | SR | Korisnički priručnik |

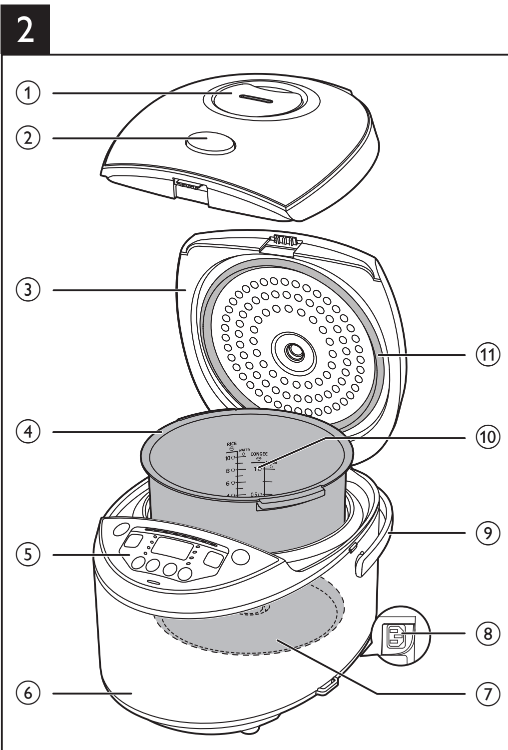
PHILIPS

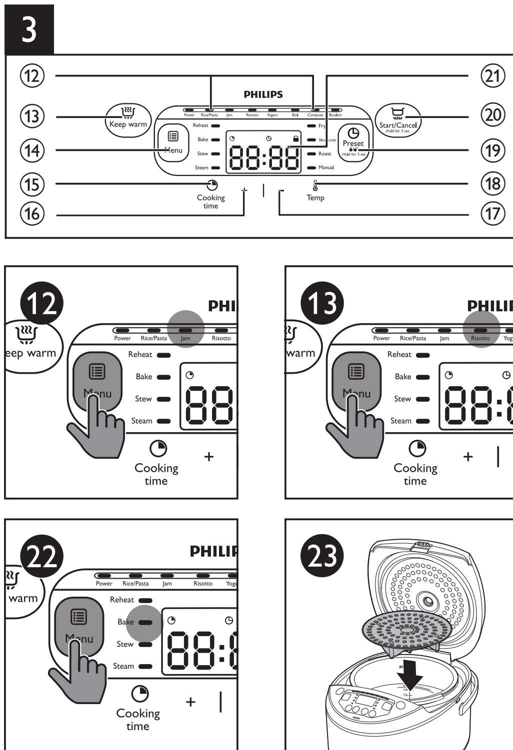


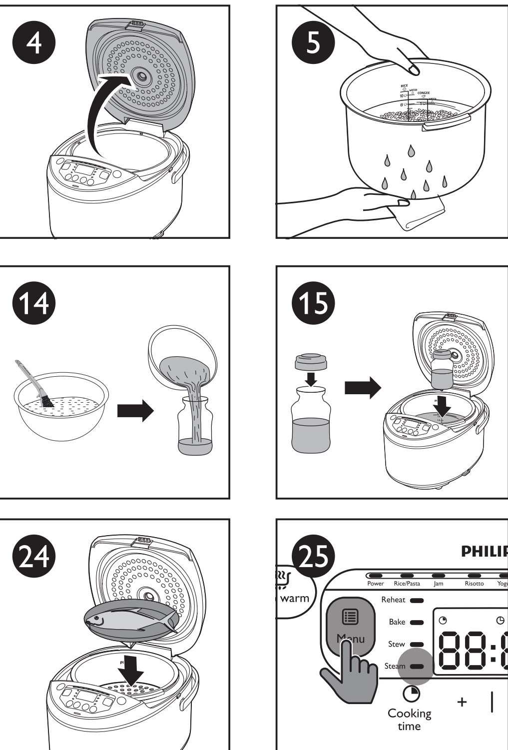


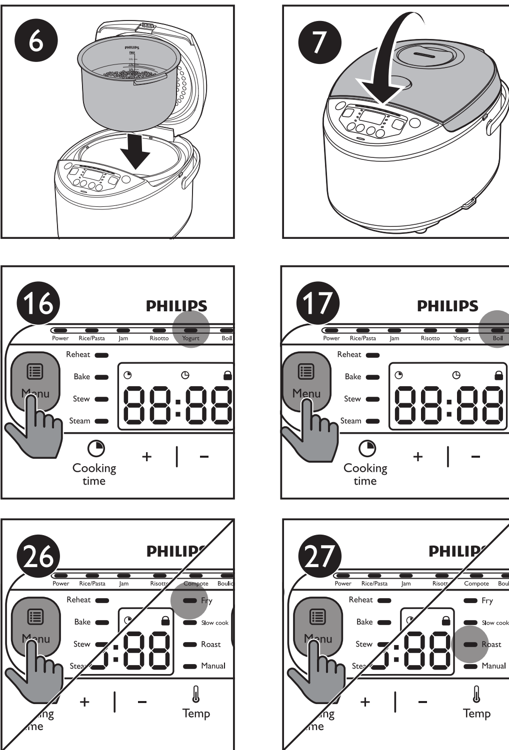


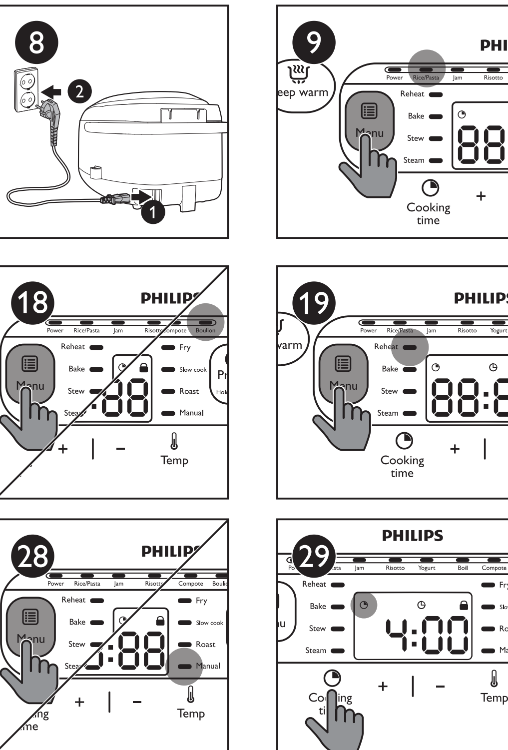


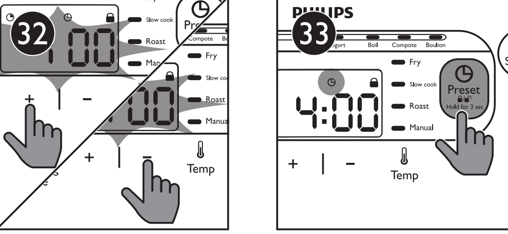









# English

## 1 Your multicooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

## 2 What's in the box (fig.1)

| | |
|---|---|
| Multicooker main unit | Power cord |
| 2 pcs silicone gloves | Measuring cup |
| Spatula | Soup ladle |
| Steam rack | 4 pcs yogurt cups |
| User manual | Recipe |
| Safety leaflet | Warranty card |

## 3 Overview (fig.2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Detachable steam vent cap | ⑦ | Heating element |
| ② | Lid release button | ⑧ | Power socket |
| ③ | Top lid | ⑨ | Cooker handle |
| ④ | Inner pot | ⑩ | Water level indications |
| ⑤ | Control panel | ⑪ | Sealing ring |
| ⑥ | Main body | | |

### Controls overview (fig.3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Cooking functions | ⑰ | Decrease button |
| ⑬ | Keep-warm button | ⑱ | Temperature button |
| ⑭ | Menu button | ⑲ | Preset button |
| ⑮ | Cooking time button | ⑳ | Start/Cancel button |
| ⑯ | Increase button | ㉑ | Display screen |

### Functions overview

| Functions | Default cooking time | Adjustable cooking time | Preset time | Default cooking temperature |
|---|---|---|---|---|
| Rice/Pasta | 40 min | / | 1-24 hr | 130-140°C |
| Jam | 10 min | 5 min - 2 hr | 1-24 hr | 90-100°C |
| Risotto | 40 min | / | 1-24 hr | 130-140°C |
| Yogurt | 8 hr | 6-12 hr | 1-24 hr | 40±3°C |
| Boil | 1 hr | 20 min-4 hr | 1-24 hr | 100°C |
| Compote | 10 min | 5-40 min | 1-24 hr | 100°C |
| Boulion | 6 hr | 4-10 hr | 1-24 hr | 90-100°C |
| Reheat | 25 min | 5-60 min | / | 85°C |
| Bake | 45 min | 20 min - 2 hr | / | 130°C |
| Stew | 1 hr | 20 min - 10 hr | 1-24 hr | 90°C |
| Steam | 20 min | 5 min - 2 hr | 1-24 hr | 100°C |
| Fry | 15 min | 5-60 min | / | 145-150°C |
| Slow cook | 5 hr | 1-15 hr | 1-24 hr | 80°C |
| Roast | 1 hr | / | 1-24 hr | 130°C |
| Manual | 2 hr | 5 min - 10 hr | 1-24 hr | 100°C |

Note
- The cooking temperature for the baking and manual functions is adjustable. You can select temperature for the baking function between 40°C to 160°C, and select temperature for the manual function between 30°C to 160°C The step is 10°C.
- After the cooking has started, you can press and hold the Start/Cancel button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to deactivate the cooking process and the multicooker will enter the standby mode.

## 4 Using the multicooker

### Before first use

1 Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
2 Clean the parts of the multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter 'Cleaning and Maintenance').

Note
- Make sure all parts are completely dry before you start using the multicooker.

### Preparations before cooking

Before using the multicooker, you need to do the following steps:
1 Measure the rice using the measuring cup provided.
2 Wash the rice thoroughly.
3 Put the pre-washed rice in the inner pot.
4 Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the rice surface.
5 Press the lid release button to open the lid (fig.4).
6 Wipe the outside of the inner pot dry (fig.5), then put the inner pot in the multicooker (fig.6). Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
7 Close the lid of the multicooker (fig.7), and put the plug in the power socket (fig.8).

Note
- Make sure that the inner pot is proper contact with the heating element.
- For details about the ratio of rice and water, see the recipe.
- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.
- Make sure that the outside of the inner pot is clean and dry, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

### Cooking rice/pasta

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**Menu**) until the rice/pasta cooking function (**Rice/Pasta**) is selected (fig.9).
3 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm (**Keep warm**) indicator lights up (fig.11).

Note
- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the multicooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.

### Makking jam

1 Put the food and ingredients into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the jam cooking function (**Jam**) is selected (fig.12).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm (**Keep warm**) indicator lights up (fig.11).

### Making risotto

1 Put the food and ingredients into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the risotto function (**Risotto**) is selected (fig.13).
4 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm (**Keep warm**) indicator lights up (fig.11).

### Making yogurt

1 Whisk the ingredients for the yogurt well and put them in a glass container (fig.14).
2 Put the glass container in the inner pot (fig.15). Make sure that the container is sealed.
3 Pour some water in the inner pot. Make sure that half of the container is immersed in water.
4 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
5 Press the menu button (**Menu**) until the yogurt function (**Yogurt**) is selected (fig.16).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
6 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
7 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
↳ The multicooker will enter the standby mode automatically.

### Boiling/Compoting

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the boiling function (**Boil**) or the compoting function (**Compote**) is selected (fig.17).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Keep warm**) lights up (fig.11).

### Cooking boulion/stewing/slow cooking

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the boulion cooking function (**Boulion**), the stewing function (**Stew**), or the slow cooking function (**Slow cook**) is selected (fig.18).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Keep warm**) lights up (fig.11).

### Reheating

1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig.19).
2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig.20). The quantity of the water depends on the amount of food.
3 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
4 Press the menu button (**Menu**) until the reheating function (**Reheat**) is selected (fig.21).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Keep warm**) lights up (fig.11).

### Baking

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.

Note
- When baking cake, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
- It's recommended to open lid during cooking when the temperature is above 130°C.

4 Press the menu button (**Menu**) until the baking function (**Bake**) is selected (fig.22).
↳ To set a different cooking time and temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
6 When the baking is finished, you will hear 4 beeps and the selected function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm (**Keep warm**) indicator lights up (fig.11).

Note
- When removing the inner pot from the multicooker, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot will be very hot.

### Steaming

1 Pour some water into the inner pot.
2 Put the steam tray into the inner pot (fig.23).
3 Put the food to be steamed on a plate or in the steam tray.
4 If you are using a separate plate, put it into the steam tray (fig.24).
5 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
6 Press the menu button (**Menu**) until the steaming function (**Steam**) is selected (fig.25).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
7 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
8 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
9 The multicooker will be in keep warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Keep warm**) lights up (fig.11).
10 Open the lid and carefully take out the steamed food from the plate or steam rack.

Note
- The quantity of water depends on the amount of food in the steam tray. Do not immerse the steam tray in water.
- Use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam tray will be very hot.

### Frying

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.
4 Press the menu button (**Menu**) until the frying function (**Fry**) is selected (fig.26).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**Keep warm**) lights up (fig.11).

Note
- Do not close the top lid when cooking in the fry mode (**Fry**).

### Roasting

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.
4 Press the menu button (**Menu**) until the roasting function (**Roast**) is selected (fig.27).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
6 There are 2 stages of roasting. For the first stage, cooking time is about 35 minutes, you will hear 5 beeps to remind to turn the food.
7 Press the menu button (**Menu**) to continue the second stage, if it beeps for 5 minutes without operation, the multicooker will enter into keep warm mode until end of the cooking time.

### Manual

You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.
1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking". Press the menu button (**Menu**) until the manual function (**Manual**) is selected (fig.28).
↳ To set a different cooking time and temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
3 Press and hold the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm (**Keep warm**) indicator lights up (fig.11).

Note
- If you cook food at a temperature below 70°C, please turn off the keep-warm mode before start cooking.
- In manual (**Manual**) mode, when cooking at a temperature higher than 130°C, the top lid must be opened during cooking.

### Keep-warm mode

The multicooker provides you with easy control over the keep-warm mode.
- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you press the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds directly, the keep-warm indicator will light up. After the cooking is finished, the multicooker will switch to keep-warm mode directly.
- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you press the keep-warm button first, and then the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds, the keep-warm indicator will be off. After the cooking is finished, the multicooker will be in standby mode.

Note
- In standby mode, you can press the keep-warm button (**Keep warm**) to enter keep-warm mode.
- In keep-warm mode, you can press the keep-warm button (**Keep warm**) to enter standby mode.

### Adjusting the cooking time and temperature

You can adjust the cooking time for all functions except the rice/pasta , roast, and risotto functions; and you can adjust the cooking temperature for baking and manual functions. Refer to the "Functions overview" table for the time and temperature regulation of each function.
After you have selected the desired cooking function using the menu button, the default cooking time will be displayed on the screen.
1 To set a different cooking time, press the cooking time button (**Cooking time**) (fig.29), and the default cooking time starts flashing on the display.
2 Press the increase (**+**) or the decrease (**-**) button to set the hour unit (fig.30).
3 After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
4 Press the increase (**+**) or the decrease (**-**) button to set the minute unit.
5 To set a different cooking temperature, press the temperature button (**Temp.**) (fig.31), and the default temperature starts flashing on the display.
6 Press the increase (**+**) or the decrease (**-**) button to set the desired cooking temperature (fig.32).

### Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for all cooking modes except the reheating, baking, and frying modes.
1 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**Menu**) until your preferred cooking function is selected.
3 Press the preset time button (**Preset**), and the default preset time starts flashing on the display (fig.33).
4 Preset the increase button (**+**) and the decrease button (**-**) to set the desired preset time.
5 Press the start button (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm the preset timer (fig.10).
6 The cooking will be finished when the preset time has elapsed. You will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep- warm (**Keep warm**) indicator lights up (fig.11).

Note
- The preset function is not available in bake (**Bake**), fry (**Fry**), and reheat (**Reheat**) mode.
- The preset button is not responsive in standby mode.

### Setting up child lock

To protect your child from using the multicooker, you may set up the child lock function.
- Press and hold the preset button (**Preset**) for 3 seconds to enter the child lock mode (fig.34).
↳ The child lock icon lights up on the display.
- To unlock, press and hold the preset button (**Preset**) for 3 seconds again.
↳ The child lock icon lights off (fig.35).

## 5 Cleaning and Maintenance

Note
- Unplug the multicooker before starting to clean it.
- Wait until the multicooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

### Interior

Inside of the top lid and the main body:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the multicooker.

Heating element:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Remove food residues with wrung out and damp cloth.

### Exterior

Surface of the top lid and outside of the main body:
- Wipe with a cloth damped with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control panel.

### Accessories

Spatula, soup ladle, inner pot, steam rack, and steam vent cap:
- Soak in hot water and clean with sponge.

## 6 Environment

Do not throw away the appliance with normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you can help to preserve the environment.

## 7 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

## 8 Specifications

| | |
|---|---|
| Model Number | HD3167 |
| Rated power output | 980W |
| Rated capacity | 5.0L |

## 9 Troubleshooting

If you encounter problems when using this multicooker, check the following points before requesting service. If you cannot solve the problem, contact the Philips Consumer Care Center in your country.

| Problem | Solution |
|---|---|
| The light on the button does not go on. | There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet. |
| | The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips. |
| The display does not function. | The multicooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function. |
| | The battery for the display runs out of power. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips to have the battery replaced. |
| The rice is not cooked. | There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot. |
| | You did not press the start button (**Start/Cancel**). |
| | Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on. |
| | The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the multicooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips. |
| The rice is too dry and not well cooked. | Add more water to the rice, and cook for a bit longer. |
| The multicooker does not switch to the keep-warm mode automatically. | You might have pressed the keep-warm button (**Keep warm**) before pressing the start button (**Start/Cancel**). In this case the multicooker will be in standby mode after the cooking is finished. |
| | The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips. |
| The rice is scorched. | You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear. |
| Water spills out of the multicooker during cooking. | Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. |
| I cannot get to the desired cooking function. | Press the menu button (**Menu**) repeatedly to select the desired function as shown by the indicator. |
| Rice smells bad after cooking | Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. |
| | After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly. |
| Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display. | There has been a power failure during cooking. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips. |

# Български

## 1 Вашият многофункционален уред за готвене

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips!
За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

## 2 Какво има в кутията (фиг. 1)

| | |
|---|---|
| Главно устройство на многофункционалния уред за готвене | Захранващ кабел |
| 2 броя силиконови ръкавици | Мерителна чаша |
| Лопатка | Черпак за супа |
| Скара за готвене на пара | 4 броя чаши за кисело мляко |
| Ръководство за потребителя | Рецепта |
| Брошура за безопасност | Гаранционна карта |

## 3 Общ преглед (фиг. 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Подвижна капачка на отвора за пара | ⑦ | Нагревателен елемент |
| ② | Бутон за освобождаване на капака | ⑧ | Електрически контакт |
| ③ | Капак | ⑨ | Дръжка на съда за готвене |
| ④ | Вътрешен съд | ⑩ | Индикации за нивото на водата |
| ⑤ | Контролен панел | ⑪ | Уплътнителен пръстен |
| ⑥ | Основно тяло | | |

### Общ преглед на контролите (фиг. 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Функции за готвене | ⑰ | Бутон за намаляване |
| ⑬ | Бутон Keep-warm (поддържане на топлината) | ⑱ | Бутон за температурата |
| ⑭ | Бутон за меню | ⑲ | Бутон за програмиране |
| ⑮ | Бутон за време за приготвяне | ⑳ | Бутон Start/Cancel (старт/отмяна) |
| ⑯ | Бутон за увеличаване | ㉑ | Дисплей |

### Общ преглед на функциите

| Функции | Време за приготвяне по подразбиране | Регулируемо време за приготвяне | Зададено време | Температура за приготвяне по подразбиране |
|---|---|---|---|---|
| Ориз/паста (Rice/Pasta) | 40 мин. | / | 1 – 24 ч. | 130 – 140 °C |
| Конфитюр (Jam) | 10 мин. | 5 мин. – 2 ч. | 1 – 24 ч. | 90 – 100 °C |
| Ризото (Risotto) | 40 мин. | / | 1 – 24 ч. | 130 – 140 °C |
| Кисело мляко (Yogurt) | 8 ч. | 6 – 12 ч. | 1 – 24 ч. | 40±3 °C |
| Варене (Boil) | 1 ч. | 20 мин. – 4 ч. | 1 – 24 ч. | 100 °C |
| Компот (Compote) | 10 мин. | 5 – 40 мин. | 1 – 24 ч. | 100 °C |
| бульон (Boulion) | 6 ч. | 4 – 10 ч. | 1 – 24 ч. | 90 – 100 °C |
| Претопляне (Reheat) | 25 мин. | 5 – 60 мин. | / | 85 °C |
| Печене (Bake) | 45 мин | 20 мин. – 2 ч. | / | 130°C |
| Задушаване (Stew) | 1 час | 20 мин. – 10 ч. | 1 – 24 ч. | 90 °C |
| На пара (Steam) | 20 мин | 5 мин. – 2 ч. | 1 – 24 ч. | 100 °C |
| Пържене (Fry) | 15 мин | 5 – 60 мин. | / | 145 – 150 °C |
| Готвене на бавен огън (Slow cook) | 5 ч. | 1 – 15 ч. | 1 – 24 ч. | 80 °C |
| Печене на месо (Roast) | 1 час | / | 1 – 24 ч. | 130°C |
| Ръчен (Manual) | 2 ч. | 5 мин. – 10 ч. | 1 – 24 ч. | 100 °C |

Забележка
- Времето за приготвяне за функциите печене и ръчните функции е регулируемо. Можете да избирате температура между 40 °C и 160 °C за функцията за печене и изберете температура между 30 °C и 160 °C за ръчната функция. Регулирането се извършва на стъпки от по 10 °C.
- След като започне готвенето, можете да натиснете стартовиуя бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди, за да деактивирате процеса на приготвяне и многофункционалният уред за готвене ще премине в режим на готовност.

## 4 Използване на многофункционалния уред за готвене

### Преди първата употреба

1 Извадете всички аксесоари от вътрешния съд. Махнете опаковъчния материал на вътрешния съд.
2 Почистете основно всички части на многофункционалния уред за готвене, преди да го използвате за първи път (вижте глава „Почистване и поддръжка").

Забележка
- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене.

### Подготовка преди готвене

Преди да използвате многофункционалния уред за готвене, трябва да изпълните следните стъпки:
Ориз:
1 Отмерете ориза с помощта на предоставената за целта мерителна чаша.
2 Измийте ориза добре.
3 Поставете измития ориз във вътрешния съд.
4 Добавете вода до обозначеното ниво на скалата във вътрешния съд и подравнете повърхността на ориза.

Различни ястия:
5 Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да го отворите (фиг. 4).
6 Избършете добре външната повърхност на вътрешния съд (фиг. 5), след което поставете вътрешния съд в многофункционалния съд за готвене (фиг. 6). Проверете дали вътрешният съд контактува добре с нагревателния елемент.
7 Затворете капака на многофункционалния уред за готвене (фиг. 7) и включете щепсела в контакта (фиг. 8).

Забележка
- Уверете се, че вътрешният съд контактува добре с нагревателния елемент.
- За подробности относно съотношението ориз – вода вижте рецептата.
- Обозначеното ниво на вътрешната страна на вътрешния съд е само една индикация. Вие винаги можете да регулирате нивото на водата според различните видове ориз и личните ви предпочитания.
- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е чиста и суха и че върху нагревателния елемент или магнитния превключвател няма остатъци.

### Готвене на ориз/паста

1 Следвайте стъпките от "Подготовка преди готвене".
2 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за готвене на ориз/паста (**Rice/Pasta**) (ориз/паста) (фиг. 9).
3 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
4 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
5 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Забележка
- Ако напрежението е нестабилно в района, в който живеете, е възможно многофункционалният уред за готвене да прелее.
- След като готвенето приключи, разбъркайте ориза, за да излезе излишната влага и оризът да се получи пухкав.
- В зависимост от условията на готвене долната част на ориза може леко да покафенее.

## Варене на конфитюр

1 Поставете храната и продуктите във вътрешния съд.
1 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
2 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за варене на конфитюр (**Jam**) (конфитюр) (фиг. 12).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
3 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
4 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
5 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

## Готвене на ризото

1 Поставете храната и продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
3 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за готвене на ризото (**Risotto**) (фиг. 13).
4 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
5 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
6 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

## Приготвяне на кисело мляко

1 Разбийте добре продуктите за киселото мляко и ги поставете в стъклен съд (фиг. 14).
2 Поставете стъкления съд във вътрешния съд (фиг. 15). Уверете се, че съдът е добре затворен.
3 Сипете малко вода във вътрешния съд. Уверете се, че съдът е потопен до половината във водата.
4 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
5 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за приготвяне на кисело мляко (**Yogurt**) (кисело мляко) (фиг. 16).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
6 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
7 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
↳ Многофункционалният уред за готвене автоматично ще премине в режим на готовност.

## Boiling/Compoting (варене/варене на компот)

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
3 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за варене (**Boil**) (варене) или функцията за варене на компот (**Compote**) (компот) (фиг.17).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
4 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
5 След като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
6 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

## Готвене на бульон/задушаване/готвене на бавен огън

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
3 Натиснете бутона (**Menu**), докато изберете бутона за готвене на бульон (**Boulion**), функцията за задушаване (**Stew**) (задушаване) или функцията за готвене на бавен огън (**Slow cook**) (бавен огън) (фиг. 18).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
4 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
5 След като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
6 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

## Претопляне

1 Разбъркайте охладения ориз и го разпределете равномерно във вътрешния съд (фиг. 19).
2 Сипете малко вода върху ориза, за да не стане твърде сух (фиг. 20). Количеството вода зависи от количеството храна.
3 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
4 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за претопляне (**Reheat**) (претопляне) (фиг. 21).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
5 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
6 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
7 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

## Печене

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
3 Включете щепсела в електрическия контакт.

**Забележка**

- Когато печете кекс, дръжте капака затворен по време на печенето. Обикновено най-добър резултат от печенето на кекс се постига при 130 °C за време на печене 45 минути.
- Препоръчва се капакът да е отворен по време на готвене, когато температурата е над 130 °C.

4 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за печене (**Bake**) (печене) (фиг. 22).
↳ За да зададете различно време и температура на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
5 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
6 След като печенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция ще изгасне.
7 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

**Забележка**

- Когато изваждате вътрешния съд от многофункционалния уред за готвене, използвайте кухненска ръкавица или кърпа, тъй като вътрешният съд ще е много горещ.

## Работа с пара

1 Сипете малко вода във вътрешния съд.
2 Поставете тавичката за готвене на пара във вътрешния съд (фиг. 23).
3 Поставете храната за задушаване в поднос или върху тавичката за готвене на пара.
4 Ако използвате отделен поднос, поставете го на тавичката за готвене на пара (фиг. 24).
5 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
6 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато се избере функцията за готвене на пара (**Steaming**) (готвене на пара) (фиг. 25).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
7 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
8 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
9 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).
10 Отворете капака и внимателно извадете приготвената на пара храна от подноса или скарата за готвене на пара.

**Забележка**

- Количеството вода зависи от количеството храна в тавичката за готвене на пара. Не потапяйте тавичката за готвене на пара във вода.
- Използвайте кухненска ръкавица или кърпа, тъй като подносът или кошницата за готвене на пара ще са много горещи.

## Пържене

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
3 Включете щепсела в електрическия контакт.
4 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за пържене (**Fry**) (пържене) (фиг. 26).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
5 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
6 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
7 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

**Забележка**

- Не затваряйте горния капак, когато готвенето е в режим на пържене (**Fry**) (пържене).

## Изпичане

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
3 Включете щепсела в електрическия контакт.
4 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за изпичане (**Roast**) (изпичане) (фиг. 27).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
5 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
6 Има 2 етапа при изпичането. За първия етап времето на приготвяне е около 35 минути. Ще чуете 5 звукови сигнала, които ще ви напомнят да обърнете храната.
7 Натиснете бутона за меню (**Menu**), за да продължите с втория етап. Ако многофункционалният уред издава звукови сигнали в продължение на 5 минути и няма действие, той ще влезе в режим на поддържане на топлината до края на времето за приготвяне.

## Ръчен

Можете да използвате ръчния режим, за да готвите храна с повече контрол върху времето и температурата на готвене.

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене". Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете ръчната функция (**Manual**) (ръчно) (фиг. 28).
↳ За да зададете различно време и температура на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
3 Натиснете и задръжте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг. 10).
4 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
5 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

**Забележка**

- Ако готвите храна при температура под 70 °C, моля, изключете режима за поддържане на топлината, преди да започне готвенето.
- В ръчен режим (**Manual**) (Ръчен), ако се готви на температура над 130 °C, горният капак трябва да се отваря по време на готвене.

## Режим за поддържане на топлината

Многофункционалният уред за готвене ви предоставя лесно управление на режима за поддържане на топлината.

- След като сте избрали функция за готвене с помощта на бутона за меню (**Menu**), ако директно натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди, светлинният индикатор за поддържане на топлината ще светне. След като готвенето приключи, многофункционалният уред за готвене директно ще се превключи в режим на поддържане на топлината.
- След като сте избрали функция за готвене с помощта на бутона за менюто (**Menu**), ако първо натиснете бутона за поддържане на топлината, а след това стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди, светлинният индикатор за поддържане на топлината ще изгасне. След като готвенето приключи, многофункционалният уред за готвене ще бъде в режим на готовност.

**Забележка**

- В режим на готовност можете да натиснете бутона за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината), за да влезете в режим на поддържане на топлината.
- В режим на поддържане на топлината можете да натиснете бутона за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината), за да влезете в режим на готовност.

## Регулиране на времето и температурата на готвене

Можете да регулирате времето на готвене за всички функции с изключение на функцията rice/pasta (ориз/паста), roast (изпичане) и risotto (ризото); и можете да регулирате температурата на готвене за функцията печене и ръчните функции. Вижте таблиците Functions overview (общ преглед на функциите), за да регулирате времето и температурата на всяка функция.
След като изберете желаната функция за готвене с помощта на бутона menu (меню), времето за готвене по подразбиране ще се появи на екрана.

1 След като се зададе различно време за готвене, натиснете отново бутона за време за готвене (**Cooking time**) (Време за готвене) (фиг. 29) и времето за готвене по подразбиране започва да мига на дисплея.
2 Натиснете бутона за увеличаване (**+**) или намаляване (**-**), за да настроите блока за час (фиг. 30).
3 След като бъде зададен блокът за време, изчакайте няколко секунди, преди да се потвърди блока за часове, и блокът за минути започва да мига на дисплея.
4 Натиснете бутона за увеличаване (**+**) или намаляване (**-**), за да настроите блока за минути.
5 За да зададете различна температура за готвене, натиснете бутона за температура (**Temp**) (фиг. 31) и температурата по подразбиране започва да мига на дисплея.
6 Натиснете бутона за увеличаване (**+**) или намаляване (**-**), за да настроите желаната температура за готвене (фиг. 32).

## Задаване на време за отложен старт на готвенето

Можете да програмирате време за отложен старт на готвенето за всички видове готвене, освен за режима на претопляне, печене и пържене.

1 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
2 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато се избере предпочитаната функция за готвене.
3 Натиснете бутона за програмиране на време (**Preset**) (Програмиране) и на дисплея ще започне да мига програмиране на време по подразбиране (фиг. 33).
4 Програмирайте бутона за увеличаване (**+**) и бутона за намаляване (**-**), за да зададете желаното програмируемо време.
5 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за 3 секунди, за да потвърдите програмируемия таймер (фиг. 10).
6 Готвенето ще приключи, когато изтече зададеното време. Ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
7 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

**Забележка**

- Функцията за програмиране не е налична в режими печене (**Bake**) (печене), пържене (**Fry**) (пържене), и претопляне (**Reheat**) (претопляне).
- Функцията за програмиране не отговаря в режима на готовност.

## Настройка на заключване за деца

За да защитите детето си от използването на многофункционалния уред за готвене, можете да зададете функцията за заключване за деца.

- Натиснете и задръжте бутона за програмиране (**Preset**) (програмиране) за 3 секунди, за да влезете в режим за заключване на деца (фиг. 34).
↳ Иконата за заключване за деца светва на дисплея.
- За да отключите, натиснете и задръжте бутона за програмиране (**Preset**) (програмиране) за нови 3 секунди.
↳ Иконата за заключване за деца се изключва (фиг. 35).

# 5 Почистване и поддръжка

**Забележка**

- Изключете многофункционалния уред за готвене от контакта, преди да пристъпите към почистването му.
- Преди да започнете почистването, изчакайте многофункционалният уред за готвене да се охлади достатъчно.

## Отвътре

Отвътре на горния капак и основното тяло:
- Избършете с добре изцедена влажна кърпа.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, полепнали по многофункционалния уред за готвене, са отстранени.

Нагревателен елемент:
- Избършете с добре изцедена влажна кърпа.
- Отстранете хранителните остатъци с добре изцедена влажна кърпа.

## Отвън

Повърхност на горния капак и външната част на основното тяло:
- Избършете с кърпа, навлажнена със сапунена вода.
- Използвайте само мека суха кърпа за забърсване на контролния панел.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, полепнали около бутоните за управление, са почистени.

## Аксесоари

Лопатка, черпак за супа, вътрешен съд, скара за готвене на пара и капачка за отвора за пара:
- Накиснете в гореща вода и измийте с гъба.

# 6 Околна среда

След края на експлоатационния срок на уреда не го изхвърляйте заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

# 7 Гаранция и обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна. Телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди Philips.

# 8 Спецификации

| | |
|---|---|
| Номер на модел | HD3167 |
| Обявена мощност на изхода | 980 W |
| Обявен капацитет | 5,0 л |

# 9 Отстраняване на неизправности

Ако срещнете проблеми при използването на многофункционалния уред за готвене, проверете следното, преди да поискате сервизно обслужване. Ако не успеете да разрешите проблема, се свържете с Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна.

| Проблем | Решение |
|---|---|
| Светлинният индикатор на бутона не светва. | Има проблем в свързването. Проверете дали захранващият кабел е свързан правилно към многофункционалния уред за готвене и дали щепселът е включен добре в електрическия контакт. |
| | Светлинният индикатор е дефектен. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център. |
| Дисплеят не работи. | Многофункционалният уред за готвене не е свързан към източник на захранване. Ако няма захранване, функцията за обезпечаване при спиране на тока не е активна и дисплеят не работи. |
| | Батерията за дисплея е изтощена. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център, за да ви сменят батерията. |
| Оризът не е сварен. | Няма достатъчно вода. Добавете вода съгласно мерителната скала на вътрешната страна на вътрешния съд. |
| | Не сте натиснали стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна). |
| | Преди да включите многофункционалния уред за готвене, се уверете, че върху нагревателния елемент и вътрешния съд няма остатъци. |
| | Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран. Занесете многофункционалния уред за готвене при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център. |
| Оризът е твърде сух и не е добре приготвен. | Добавете още вода към ориза и го гответе малко по-дълго. |
| Многофункционалният уред за готвене не се превключва автоматично в режим на поддържане на топлината. | Може да сте натиснали бутона за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината), преди да натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна). В този случай многофункционалният уред за готвене ще бъде в режим на готовност, след като приключи готвенето. |
| | Температурният регулатор е дефектен. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център. |
| Оризът е загорял. | Не сте изплакнали ориза добре. Плакнете ориза, докато водата стане бистра. |
| По време на готвене от многофункционалния уред за готвене изтича вода. | Проверете дали сте сипали вода до обозначеното ниво на скалата, намираща се от вътрешната страна на вътрешния съд, което отговаря на броя чаши използван ориз. |
| Не намирам желаната функция за готвене. | Натиснете бутона за меню (**Menu**) няколко пъти, за да изберете желаната функция, показана от индикатора. |
| Оризът мирише лошо след приготвяне | Почистете вътрешния съд с почистващ препарат и топла вода. |
| | Проверете дали след приключване на готвенето капачката на отвора за пара, вътрешният капак и вътрешният съд са почистени добре. |
| На дисплея се появява съобщение за грешка (E1, E2, E3 или E4). | Токът е спирал по време на готвене. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център. |

# Čeština

# 1 Víceúčelový hrnec

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!
Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí podpora společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na webu www.philips.com/welcome.

# 2 Obsah balení (obr. 1)

| | |
|---|---|
| Hlavní jednotka víceúčelového hrnce | Napájecí kabel |
| 2 kusy silikonových rukavic | Odměrka |
| Stěrka | Sběračka na polévku |
| Napařovací mřížka | 4 pohárky na jogurt |
| Uživatelská příručka | Recepty |
| Leták s bezpečnostními pokyny | Záruční list |

# 3 Přehled (obr. 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Odnímatelný kryt otvoru pro výstup páry | ⑦ | Topné těleso |
| ② | Tlačítko pro uvolnění víka | ⑧ | Elektrická zásuvka |
| ③ | Víko | ⑨ | Rukojeť hrnce |
| ④ | Vnitřní hrnec | ⑩ | Ukazatele hladiny vody |
| ⑤ | Ovládací panel | ⑪ | Těsnicí kroužek |
| ⑥ | Hlavní část | | |

## Přehled ovládacích prvků (obr. 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Funkce vaření | ⑰ | Tlačítko pro snížení |
| ⑬ | Tlačítko udržování teploty | ⑱ | Tlačítko teploty |
| ⑭ | Tlačítko menu | ⑲ | Tlačítko předvolby |
| ⑮ | Tlačítko doby vaření | ⑳ | Tlačítko spuštění/zastavení |
| ⑯ | Tlačítko pro zvýšení | ㉑ | Displej |

## Přehled funkcí

| Funkce | Výchozí doba vaření | Nastavitelná doba vaření | Předvolba času | Výchozí teplota vaření |
|---|---|---|---|---|
| Rýže/těstoviny (Rice/Pasta) | 40 min | / | 1–24 h | 130–140 °C |
| Džem (Jam) | 10 min | 5 min – 2 h | 1–24 h | 90–100 °C |
| Rizoto (Risotto) | 40 min | / | 1–24 h | 130–140 °C |
| Jogurt (Yogurt) | 8 h | 6–12 h | 1–24 h | 40±3 °C |
| Vaření (Boil) | 1 h | 20 min – 24 h | 1–24 h | 100 °C |
| Kompot (Compote) | 10 min | 5–40 min | 1–24 h | 100 °C |
| Bujón (Boulion) | 6 h | 4–10 h | 1–24 h | 90–100 °C |
| Ohřev (Reheat) | 25 min | 5–60 min | / | 85 °C |
| Zapékání (Bake) | 45 min | 20 min – 2 h | / | 130 °C |
| Dušení (Stew) | 1 h | 20 min – 10 h | 1–24 h | 90 °C |
| Příprava v páře (Steam) | 20 min | 5 min – 2 h | 1–24 h | 100 °C |
| Smažení (Fry) | 15 min | 5–60 min | / | 145–150 °C |
| Pomalé vaření (Slow cook) | 5 h | 1–15 h | 1–24 h | 80 °C |
| Opékání (Roast) | 1 h | / | 1–24 h | 130 °C |
| Manuální (Manual) | 2 h | 5 min – 10 h | 1–24 h | 100 °C |

**Poznámka**

- Teplota pro pečení a ruční funkce je nastavitelná. Teplotu pro funkci pečení je možné nastavit od 40 °C do 160 °C a pro ruční funkci je možné zvolit teplotu od 30 °C do 160 °C v krocích po 10 °C.
- Po začátku vaření můžete stisknutím a podržením tlačítka spuštění/zrušení (**Start/Cancel**) na 3 sekundy proces vaření deaktivovat a víceúčelový hrnec přejde do pohotovostního režimu.

# 4 Použití víceúčelového hrnce

## Před prvním použitím

1 Vyjměte všechno příslušenství z vnitřního hrnce. Odstraňte balicí materiál z vnitřního hrnce.
2 Před prvním použitím důkladně očistěte části víceúčelového hrnce (viz kapitola „Čištění a údržba").

**Poznámka**

- Než víceúčelový hrnec začnete používat, ujistěte se, zda jsou všechny součásti úplně suché.

## Přípravy před vařením

Před použitím víceúčelového hrnce postupujte podle následujících kroků:
Rýže:

1 Odměřte rýži pomocí dodané odměrky.
2 Rýži důkladně propláchněte.
3 Propláchnutou rýži nasypte do vnitřního hrnce.
4 Doplňte vodu po hladinu, která je indikována na stupnici uvnitř vnitřního hrnce, a uhlaďte povrch rýže.

Jiné pokrmy:

5 Stiskněte uvolňovací tlačítko víka a víko otevřete (obr. 4).
6 Očistěte vnější stranu vnitřního hrnce do sucha (obr. 5) a poté vložte vnitřní hrnec do víceúčelového hrnce (obr. 6). Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.
7 Zavřete víko víceúčelového hrnce (obr. 7) a zapojte zástrčku do zásuvky (obr. 8).

**Poznámka**

- Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.
- Poměr množství rýže a vody najdete v receptu.
- Hladina označená uvnitř vnitřního hrnce je pouze orientační. Hladinu vody můžete vždy upravit podle různých typů rýže a podle svých preferencí.
- Dbejte na to, aby vnější část vnitřního hrnce byla suchá a čistá a aby na topném tělese ani na magnetickém spínači neulpěly žádné zbytky.

## Vaření rýže a těstovin

1 Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením".
2 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci vaření rýže/těstovin (**Rice/Pasta**) (obr. 9).
3 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
4 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
5 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Jestliže je ve vaší oblasti nestabilní napětí, je možné, že víceúčelový hrnec přeteče.
- Po dokončení vaření rýži promíchejte a ihned ji nakypřete, aby se uvolnila nadbytečná vlhkost a rýže zůstala načechraná.
- V závislosti na konkrétním průběhu vaření může spodní část rýže někdy lehce zhnědnout.

## Vaření marmelády

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
3 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkci vaření marmelády (**Jam**).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
4 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
5 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
6 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

## Vaření rizota

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
3 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci pro rizoto (**Risotto**) (obr. 13).
4 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
5 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
6 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

## Výroba jogurtu

1 Dobře prošlehejte ingredience do jogurtu a dejte je do skleněné nádoby (obr. 14).
2 Skleněnou nádobu vložte do vnitřního hrnce (obr. 15). Ujistěte se, že nádoba je utěsněná.
3 Nalijte do vnitřního hrnce trochu vody. Dbejte na to, aby byla nádoba do poloviny ponořená ve vodě.
4 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
5 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci pro jogurt (**Yogurt**) (obr. 16).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
6 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
7 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
↳ Víceúčelový hrnec automaticky přejde do pohotovostního režimu.

## Vaření/kompotování

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
3 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkce vaření (**Boil**) nebo funkce kompotování (**Compote**) (obr. 17).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
4 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
5 Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
6 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

## Vaření bujónu / dušení / pomalé vaření

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
3 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci vaření bujónu (**Boulion**), funkci dušení (**Stew**) nebo funkci pomalého vaření (**Slow cook**) (obr. 18).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
4 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
5 Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
6 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

## Opětovný ohřev

1 Uvolněte vychladlý pokrm a rovnoměrně jej rozložte ve vnitřním hrnci (obr. 19).
2 Nalijte na pokrm trochu vody, aby příliš nevyschl (obr. 20). Množství vody závisí na množství pokrmu.
3 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
4 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci ohřevu (**Reheat**) (obr. 21).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
5 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
6 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
7 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

## Pečení

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte krok 6 uvedený v části „Příprava před vařením".
3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

**Poznámka**

- Pečete-li koláč, nechte víko během vaření zavřené. Nejlepší výsledky obvykle přináší pečení koláče při teplotě 130 °C do 45 minut.
- Doporučujeme otevřít víko během vaření, pokud teplota přesahuje 130 °C.

4 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci pečení (**Bake**) (obr. 22).
↳ Jinou dobu vaření a teplotu nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
5 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
6 Po dokončení pečení se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce zhasne.
7 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Při vyjímání vnitřního hrnce z víceúčelového hrnce použijte kuchyňské chňapky nebo utěrku, protože vnitřní hrnec bude velice horký.

## Vaření v páře

1 Nalijte do vnitřního hrnce trochu vody.
2 Napařovací podložku vložte do vnitřního hrnce (obr. 23).
3 Napařované pokrmy položte na talíř nebo do napařovací podložky.
4 Jestliže používáte samostatný talíř, vložte jej do napařovací podložky (obr. 24).
5 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
6 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci vaření v páře (**Steaming**) (obr. 25).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
7 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
8 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
9 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).
10 Opatrně otevřete víko a vyjměte potraviny uvařené v páře z talíře nebo z napařovací mřížky.

**Poznámka**

- Množství vody závisí na množství pokrmu na napařovací podložce. Napařovací podložku neponořujte do vody.
- Při vyjímání použijte kuchyňské chňapky nebo utěrku, protože talíř a napařovací podložka budou velmi horké.

## Smažení

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte krok 6 uvedený v části „Příprava před vařením".
3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
4 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci smažení (**Fry**) (obr. 26).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
5 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
6 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
7 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Během smažení (**Fry**) neotevírejte víko.

## Pražení

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte krok 6 uvedený v části „Příprava před vařením".
3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
4 Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci opékání (**Roast**) (obr. 27).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
5 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
6 Opékání má 2 fáze. Po první fázi, která trvá asi 35 minut, se ozve 5 pípnutí, která vám připomenou, abyste pokrm obrátili.
7 Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) pokračujte ke druhé fázi. Jestliže bude přístroj 5 minut pípat, ale vy nic neuděláte, přejde víceúčelový hrnec do režimu udržování teploty až do konce doby vaření.

## Manuální (Manual)

Manuální režim lze použít pro přípravu pokrmů vyžadujících větší míru kontroly nad dobou a teplotou přípravy.

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením". Tiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud nevyberete funkci manuální přípravy (**Manual**) (obr. 28).
↳ Jinou dobu vaření a teplotu nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
3 Stisknutím a podržením tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy spustíte vaření (obr. 10).
4 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
5 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Vaříte-li při teplotách nižších než 70 °C, vypněte před začátkem vaření režim udržování teploty.
- V manuálním režimu (**Manual**) musí být víko během vaření otevřené, je-li teplota vaření vyšší než 130 °C.

## Režim udržování teploty

Víceúčelový hrnec nabízí jednoduché ovládání režimu udržování teploty.

- Pokud přímo stisknete tlačítko pro spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy po výběru funkce vaření pomocí tlačítka nabídky (**Menu**), rozsvítí se kontrolka udržování teploty. Po dokončení vaření se přepne víceúčelový hrnec přímo do režimu udržování teploty.
- Pokud stisknete tlačítko udržování teploty a poté tlačítko pro spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy po výběru funkce vaření pomocí tlačítka nabídky (**Menu**), kontrolka udržování teploty zhasne. Po dokončení vaření bude víceúčelový hrnec v pohotovostním režimu.

**Poznámka**

- V pohotovostním režimu můžete stisknutím tlačítka pro udržování teploty (**Keep warm**) přejít do režimu udržování teploty.
- V režimu udržování teploty můžete stisknutím tlačítka pro udržování teploty (**Keep warm**) přejít do pohotovostního režimu.

## Úprava doby vaření a teploty

Dobu vaření můžete upravit u všech funkcí s výjimkou funkce rýže/těstoviny (Rice/Pasta), opékání (Roast) a rizoto (Risotto). Teplotu vaření můžete upravit jen u funkcí pečení (Baking) a ruční příprava (Manual). Regulace doby a teploty u jednotlivých funkcí je popsána v tabulce „Přehled funkcí".
Po výběru požadované funkce pomocí tlačítka nabídky se na obrazovce ukáže výchozí doba vaření.

1 Jinou dobu vaření nastavíte stisknutím tlačítka doby vaření (**Cooking time**) (obr. 29), poté začne na displeji blikat výchozí doba vaření.
2 Stisknutím tlačítka pro zvýšení (**+**) nebo snížení (**-**) nastavte požadované hodiny (obr. 30).
3 Po nastavení hodin počkejte několik sekund, než dojde k potvrzení hodin. Poté začnou na displeji blikat minuty.
4 Stisknutím tlačítka pro zvýšení (**+**) nebo snížení (**-**) nastavte jednotku minut.
5 Jinou teplotu vaření nastavíte stisknutím tlačítka teploty (**Temp.**) (obr. 31), poté začne výchozí teplota vaření na displeji blikat.
6 Stisknutím tlačítka pro zvýšení (**+**) nebo snížení (**-**) nastavte požadovanou teplotu vaření (obr. 32).

## Předvolba času pro odložené vaření

Dobu pro odložené vaření můžete nastavit ve všech režimech vaření s výjimkou režimu ohřevu, opékání a smažení.

1 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
2 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere požadovaná funkce vaření.
3 Stiskněte tlačítko předvolby času (**Preset**) a na displeji začne blikat výchozí přednastavený čas (obr. 33).
4 Stisknutím tlačítka pro zvýšení (**+**) nebo snížení (**-**) nastavíte požadovaný čas odložení vaření.
5 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) na 3 sekundy potvrdíte časovač předvoleb (obr. 10).
6 Vaření bude dokončeno po uplynutí doby předvolby. Ozvou se 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
7 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se kontrolka udržování teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Funkce předvolby není dostupná v režimu pečení (**Bake**), smažení (**Fry**) a ohřevu (**Reheat**).
- Tlačítko předvolby nereaguje v pohotovostním režimu.

## Nastavení dětského zámku

Abyste zabránili v používání vícefunkčního hrnce svému dítěti, je možné nastavit funkci dětského zámku.

- Stisknutím a podržením tlačítka předvolby (**Preset**) na 3 sekundy přejdete do režimu dětského zámku (obr. 34).
↳ Na displeji se rozsvítí ikona dětského zámku.
- Přístroj odemknete dalším stisknutím a podržením tlačítka předvolby (**Preset**) na 3 sekundy.
↳ Ikona dětského zámku zhasne (obr. 35).

# 5 Čištění a údržba

**Poznámka**

- Před zahájením čištění odpojte víceúčelový hrnec ze síťové zásuvky.
- S čištěním počkejte, až víceúčelový hrnec dostatečně vychladne.

## Interiér

Vnitřní část víka a tělo přístroje:
- Otřete je vyždímaným a vlhkým hadříkem.
- Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin přilnuté k víceúčelovému hrneci.

Topné těleso:
- Otřete je vyždímaným a vlhkým hadříkem.
- Zbytky potravin otřete vlhkým vyždímaným hadříkem.

## Exteriér

Povrch víka a vnější povrch těla přístroje:
- Otřete je hadříkem navlhčeným v mýdlové vodě.
- Ovládací panel otírejte pouze měkkým a suchým hadříkem.
- Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin z okolí ovládacího panelu.

## Příslušenství

Stěrka, sběračka na polévku, vnitřní hrnec, napařovací mřížka a kryt otvoru pro výstup páry:
- Ponořte do horké vody a očistěte houbou.

# 6 Prostředí

Až přístroj doslouží, neodkládejte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej k recyklaci do oficiálního sběrného dvora. Pomůžete tím zachovat životní prostředí.

# 7 Záruka a servis

Pokud potřebujete služby či informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte web společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete v záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky společnosti Philips nenachází, obraťte se na místního prodejce výrobků Philips.

# 8 Specifikace

| | |
|---|---|
| Číslo modelu | HD3167 |
| Jmenovitý výkon | 980 W |
| Jmenovitá kapacita | 5,0 l |

# 9 Odstraňování problémů

Jestliže dojde k problémům s tímto víceúčelovým hrncem, zkontrolujte před kontaktováním servisu následující možnosti. Pokud se vám problém nepodaří vyřešit, kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi.

| Problém | Řešení |
|---|---|
| Kontrolka na tlačítku se nerozsvítí. | Jde o problém s připojením. Zkontrolujte, zda je k víceúčelovému hrneci správně připojen napájecí kabel a zda je zástrčka pevně zasunuta v zásuvce. |
| | Kontrolka je vadná. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips. |
| Displej nefunguje. | Víceúčelový hrnec není připojen ke zdroji napájení. Pokud chybí napájení, funkce zálohování pro případ výpadku napájení nepracuje a displej nefunguje. |
| | Baterie displeje je vybitá. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips a nechte baterii vyměnit. |
| Rýže není uvařená. | Je málo vody. Přidejte vodu podle stupnice uvnitř vnitřního hrnce. |
| | Nestiskli jste tlačítko spuštění (**Start/Cancel**). |
| | Před zapnutím víceúčelového hrnce se ujistěte, že na topném tělese ani na vnější části vnitřního hrnce neulpěly žádné zbytky. |
| | Topné těleso je poškozené nebo je vnitřní hrnec zdeformovaný. Odneste víceúčelový hrnec k prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips. |
| Rýže je příliš suchá a špatně uvařená. | Přidejte k rýži více vody a vařte rýži o něco déle. |
| Víceúčelový hrnec automaticky nepřepíná do režimu udržování teploty. | Možná jste stiskli tlačítko udržování teploty (**Keep warm**) ještě před stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**). V tom případě se víceúčelový hrnec po dokončení vaření přepne do pohotovostního režimu. |
| | Ovládání teploty má poruchu. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips. |
| Rýže je připálená. | Nepropláchli jste rýži důkladně. Rýži proplachujte, dokud není voda čirá. |
| Během vaření vytéká z víceúčelového hrnce voda. | Ujistěte se, že jste doplnili vodu na hladinu, která je indikována na stupnici uvnitř vnitřního hrnce a která odpovídá počtu použitých odměrek rýže. |
| Nelze zobrazit požadovanou funkci vaření. | Opakovaně stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**) a vyberte požadovanou funkci vaření podle zobrazení na kontrolce. |
| Rýže po uvaření páchne. | Vyčistěte vnitřní hrnec prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou. |
| | Po vaření se ujistěte, že kryt otvoru pro výstup páry, vnitřní víko a vnitřní hrnec jsou důkladně vyčištěné. |
| Na displeji se zobrazuje chybová zpráva (E1, E2, E3 nebo E4). | Během procesu vaření došlo k výpadku napájení. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips. |

# Eesti

## 1 Teie Multicooker

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!
Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

## 2 Pakendi sisu (joonis 1)

| | |
|---|---|
| Multicookeri põhiseade | Toitejuhe |
| Silikoonkinnas 2 tk | Mõõtenõu |
| Spaatel | Supikulp |
| Aurutusrest | 4-osalised jogurtitassid |
| Kasutusjuhend | Retsept |
| Ohutusjuhend | Garantiileht |

## 3 Ülevaade (joonis 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Auruava eemaldatav kork | ⑦ | Küttekeha |
| ② | Kaanevabastusnupp | ⑧ | Elektripistik |
| ③ | Pealmine kaas | ⑨ | Seadme käepide |
| ④ | Sisemine nõu | ⑩ | Veetaseme näidik |
| ⑤ | Juhtpaneel | ⑪ | Rõngastihend |
| ⑥ | Põhikorpus | | |

### Juhikute ülevaade (joonis 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Köögitoimingud | ⑰ | Vähendamise nupp |
| ⑬ | Soojana hoidmise nupp | ⑱ | Temperatuuri nupp |
| ⑭ | Nupp „Menu“ (menüü) | ⑲ | Seadistusnupp |
| ⑮ | Valmistamisaja nupp | ⑳ | Käivitamis-/katkestamisnupp |
| ⑯ | Suurendamise nupp | ㉑ | Ekraan |

### Programmide ülevaade

| Funktsioonid | Aja vaikeseade | Reguleeritav küpsetusaeg | Eelseadistatud aeg | Küpsetusaja vaikeseade |
|---|---|---|---|---|
| Riis/Pasta (Rice/ Pasta) | 40 minutit | / | 1-24 tundi | 130-140° C |
| Moos (Jam) | 10 minutit | 5 minutit - 2 tundi | 1-24 tundi | 90-100° C |
| Risotto (Risotto) | 40 min | / | 1-24 tundi | 130-140° C |
| Jogurt (Yoghurt) | 8 tundi | 6-12 tundi | 1-24 tundi | 40±3° C |
| Keetmine | 1 tund | 20 minutit - 4 tundi | 1-24 tundi | 100° C |
| Kompott (Compote) | 10 minutit | 5-40 minutit | 1-24 tundi | 100° C |
| Puljong (Bouilion) | 6 tundi | 4-10 tundi | 1-24 tundi | 90-100° C |
| Ülessoojendamine (Reheat) | 25 minutit | 5-60 minutit | / | 85°C |
| Küpsetamine (Bake) | 45 min | 20 minutit - 2 tundi | / | 130° C |
| Hautamine (Stew) | 1 tund | 20 minutit - 10 tundi | 1-24 tundi | 90° C |
| Aurutamine (Steam) | 20 minutit | 5 minutit - 2 tundi | 1-24 tundi | 100° C |
| Praadimine (Fry) | 15 minutit | 5-60 minutit | / | 145-150° C |
| Aeglane küpsetamine (Slow cook) | 5 tundi | 1-15 tundi | 1-24 tundi | 80° C |
| Praadimine (Roast) | 1 tund | / | 1-24 tundi | 130° C |
| Kasutusjuhend (Manual) | 2 tundi | 5 minutit - 10 tundi | 1-24 tundi | 100° C |

Märkus.

- Küpsetamisel kasutatavat ja käsitsi juhitavate programmide temperatuuri saab reguleerida. Küpsetamisel saab temperatuurivahemikuks valida 40° C kuni 160° C ning käsitsi juhitavate programmide puhul 30° C kuni 160° C. Temperatuuri samm on 10 kraadi.
- Pärast küpsetamise alustamist saate vajutada ja hoida all katkestamisnuppu(**Start/Cancel**) 3 sekundi vältel, et küpsetamisprotsess desaktiveerida. Seejärel lülitub Multicooker ooterežiimi.

## 4 Multicooker'i kasutamine

### Enne esimest kasutamist

1 Võtke kõik tarvikud sisemisest nõust välja. Eemaldage sisemise nõu pakkematerjal.
2 Enne seadme esmakordset kasutamist tehke selle osad hoolikalt puhtaks (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").

Märkus.

- Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik osad on täiesti kuivad.

### Ettevalmistused enne toidu valmistamist

Enne seadme kasutamist peate tegema järgmist:
Riis:
1 Mõõtke vajalik riisi kogus komplekti kuuluva mõõtenõu abil.
2 Peske riisi põhjalikult.
3 Pange eelnevalt pestud riis sisemisse nõusse.
4 Lisage vett sisemise nõu skaalal näidatud tasemeni ja siluge riisi pind ühtlaseks.
Erinevad road:
5 Kaane avamiseks vajutage kaanevabastusnupule (joonis 4).
6 Pühkige sisemise nõu väliskülg kuivaks (joonis 5), seejärel pange sisemine nõu Multicookerisse (joonis 6). Kontrollige, kas sisemine nõu on korralikult küttekehaga kokkupuutes.
7 Sulgege Multicookeri kaas (joonis 7) ja ühendage pistik seinakontakti (joonis 8).

Märkus.

- Kontrollige, et sisemine nõu oleks korralikult küttekeha peal.
- Täpsema teabe riisi ja vee suhte kohta leiate retseptist.
- Sisemisel nõul märgitud tase on lihtsalt näitlik. Te võite alati veetaset reguleerida, võttes arvesse erinevaid riisitüüpe ja isiklikke eelistusi.
- Kontrollige, et sisemise nõu välispind oleks kuiv ja puhas ning et küttekehal ega magnetlülitil ei ole mingeid toidujääke.

### Riisi/pasta valmistamine

1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.
2 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni riisi/pasta küpsetamise programm (**Rice**/Pasta) on valitud (joonis 9).
3 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Kui teie elukohas on ebaühtlane pinge, võib juhtuda, et toit valgub välja.
- Küpsetusprotsessi lõppedes segage riisi ja võtke see kohe välja, et ülemäärane niiskus saaks eralduda ja riis oleks kohev.
- Küpsetustingimustest sõltuvalt võib juhtuda, et nõu põhjas olev riis on kergelt pruunikas.

### Moosi keetmine

1 Pange toit ja koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
3 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni moosikeetmise programm (**Jam**) on valitud (joonis 12).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
4 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
5 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
6 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

### Risotto valmistamine

1 Pange toit ja koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
3 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni risotto valmistamise programm (**Risotto**) on valitud (joonis 13).
4 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
5 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
6 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

### Jogurti valmistamine

1 Vahustage jogurti koostisaineid hoolikalt ja pange need klaaskannu (joonis 14).
2 Pange klaaskann sisemisse nõusse (joonis 15). Kontrollige, et kann oleks kinni.
3 Pange sisemisse nõusse natuke vett. Kontrollige, et pool kannust oleks vee sees.
4 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
5 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni jogurti valmistamise programm (**Yogurt**) on valitud (joonis 16).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
6 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
7 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
↳ Multicooker lülitub automaatselt ooterežiimi.

### Keetmine/Kompoti valmistamine

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
3 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni keetmise programm (**Boil**) või kompoti valmistamise programm (**Compote**) on valitud (joonis 17).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
4 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
5 Kui programm on lõppenud, kuulete paari piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
6 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

### Puljongi keetmine/aurutamine/aeglane küpsetamine

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
3 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni puljongi valmistamise programm (**Boulion**), aurutamiseprogramm (**Stew**), või aeglase küpsetamise programm (**Slow cook**) on valitud (joonis 18).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
4 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
5 Kui programm on lõppenud, kuulete paari piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
6 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

### Ülessoojendamine

1 Murendage külm toit ja laotage see ühtlaselt sisemisse nõusse (joonis 19).
2 Valage toidule natuke vett, et see ei muutuks liiga kuivaks (joonis 20). Vee kogus sõltub toidu kogusest.
3 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
4 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni ülessoojendamise programm(**Reheat**) on valitud (joonis 21).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
5 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
6 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
7 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

### Küpsetised

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud sammu nr 6.
3 Sisestage pistik pistikupessa.

Märkus.

- Koogi küpsetamisel hoidke kaant nõu peal. Koogi küpsetamisel saavutatakse parim tulemus tavaliselt temperatuuril 130° C tööajaga 45 minutit.
- Kaant ei ole toidu valmistamise ajal soovitatav avada, kui temperatuur on üle 130° C.

4 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni küpsetamise programm(**Bake**) on valitud (joonis 22).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
5 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
6 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
7 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Sisemise nõu seadmest väljavõtmisel kasutage pajakinnast või rätikut, kuna sisemine nõu on väga kuum.

### Aurutamine

1 Valage sisemisse nõusse natuke vett.
2 Pange aurutusalus sisemisse nõusse (joonis 23).
3 Pange aurutatav toit plaadile või aurutusalusele.
4 Kui kasutate eraldi plaati, pange see aurutusalusele (joonis 24).
5 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
6 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni aurutamisprogramm(**Steam**) on valitud (joonis 25).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
7 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
8 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
9 Multicooker lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).
10 Avage kaas ja võtke aurutatud toit plaadilt või aurutusrestist ettevaatlikult välja.

Märkus.

- Vee kogus sõltub aurutusalusel oleva toidu kogusest. Ärge kastke aurutusalust vette.
- Kasutage pajakinnast või pajalappi, kuna aurutusplaat ja -alus on väga kuumad.

### Frittimine

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud sammu nr 6.
3 Sisestage pistik pistikupessa.
4 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni frittimise programm(**Fry**) on valitud (joonis 26).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
5 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
6 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
7 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Kui kasutate frittimise programmi (**Fry**), ärge pealmist kaant sulgege.

### Röstimine

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud sammu nr 6.
3 Sisestage pistik pistikupessa.
4 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni röstimise programm(**Roast**) on valitud (joonis 27).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
5 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
6 Röstimisel on kaks etappi. Esimese etapi puhul on küpsetusaeg umbes 35 minutit ning te kuulete viite piiksu, mis tuletavad teile meelde, et peate toitu keerama.
7 Vajutage menüünuppu (**Menu**), et jätkata teise etapiga. Juhul, kui seade piiksub 5 minutit ilma töötamata, lülitub see kuni küpsetusaja lõpuni soojana hoidmise režiimile.

### Kasutusjuhend

Kui soovite küpsetusaega ja -temperatuuri ise rohkem reguleerida, võite kasutada käsitsi juhtimise programmi.
1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7. Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni käsitsi juhtimise programm(**Roast**) on valitud (joonis 28).
↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
3 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Kui te valmistate toitu madalamal temperatuuril kui 70° C, lülitage enne toidu valmistamisega alustamist soojana hoidmise režiim välja.
- Kui valmistate toitu käsitsi juhtimise režiimis (**Manual**) ja temperatuur on kõrgem kui 130° C, peab pealmine kaas toidu valmistamise ajal lahti olema.

### Soojana hoidmise režiim

Seade võimaldab teil hõlpsasti soojana hoidmise režiimi juhtida.
- Kui vajutate pärast menüünuppu (**Menu**) abil toiduvalmistamisprogrammi valimist kohe käivitusnuppu (**Start/ Cancel**) ja hoiate seda 3 sekundi vältel all, süttib soojana hoidmise märgutuli. Kui toidu valmistamine on lõppenud, lülitub seade kohe soojana hoidmise reziimile.
- Kui vajutate pärast menüünuppu (**Menu**)abil toiduvalmistamisprogrammi valimist esmalt soojana hoidmise nuppu (**Start/Cancel**) ja hoiate seda 3 sekundi vältel all, kustub soojana hoidmise märgutuli. Pärast toidu valmistamise lõpetamist lülitub seade ooterežiimile.

Märkus.

- Soojana hoidmise režiimile lülitumiseks võite ooterežiimil vajutada soojana hoidmise nupule (**Keep warm**).
- Ooterežiimile lülitumiseks võite soojana hoidmise režiimil vajutada soojana hoidmise nupule (**Keep warm**).

### Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine

Toiduvalmistusaega saab reguleerida kõigi programmide puhul (v.a riisi/pasta, röstimise ja risotto programm); küpsetamistemperatuuri saab reguleerida küpsetamise ja käsitsi juhitava programmi puhul. Täpsem teave aja ja temperatuuri reguleerimise kohta on toodud tabelis "Programmide ülevaade".
Pärast seda, kui olete menüünupu abil valinud soovitud programmi, kuvatakse ekraanile küpsetusaja vaikeseade.
1 Küpsetusaja muutmiseks vajutage küpsetusaja nupule (**Cooking time**) (joonis 29) ning ekraanil hakkab vilkuma küpsetusaja vaikeseade.
2 Tunniühiku muutmiseks vajutage suurendamise (**+**) või vähendamise (**-**) nuppu (joonis 30).
3 Pärast tunniühiku seadistamist oodake paar sekundit enne kui tunniühik kinnitatakse. Seejärel hakkab ekraanil vilkuma minutiühik.
4 Minutiühiku muutmiseks vajutage suurendamise (**+**) või vähendamise (**-**) nuppu.
5 Temperatuuri muutmiseks vajutage temperatuurinuppu (**Temp.**) (joonis 31) ja ekraanil hakkab vilkuma temperatuuri vaikeseade.
6 Soovitud temperatuuri seadistamiseks vajutage suurendamise (**+**) või vähendamise (**-**) nuppu (joonis 32).

### Aja seadistamine hilisemaks küpsetamiseks

Aega saab hilisemaks küpsetamiseks seadistada kõigi programmide puhul, v.a ülessoojendamise, küpsetamine ja frittimine.
1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
2 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni soovitud toiduvalmistusprogramm on valitud.
3 Vajutage eelseadistusnuppu (**Preset**) ja ekraanil hakkab vilkuma aja eelseadistatud vaikeseade (joonis 33).
4 Soovitud eelseadistatud aja määramiseks vajutage suurendamise (**+**) või vähendamise (**-**) nuppu.
5 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda 3 sekundi vältel all, et eelseadistustaimer kinnitada (joonis 10).
6 Toidu valmistamine lõpeb, kui eelseadistatud aeg on täis saanud. Kuulete nelja piiksu ja valitud toiduvalmistamisprogrammi märgutuli kustub.
7 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Eelseadistusfunktsiooni ei saa kasutada küpsetamise (**Bake**), frittimise (**Fry**) ja ülessoojendamise (**Reheat**) režiimil.
- Seadistamisnupp ei reageeri ooterežiimil.

### Lasteluku seadistamine

Selleks, et teie laps ei saaks seadet kasutada, saate seadmel aktiveerida lasteluku.
- Vajutage eelseadistusnuppu (**Preset**) ja hoidke seda alla 3 sekundi välte, et lülitada lasteluku režiimi (joonis 34).
↳ Ekraanil hakkab vilkuma lasteluku ikoon.
- Lasteluku desaktiveerimiseks vajutage eelseadistusnuppu (**Preset**) ja hoidke seda taas all 3 sekundi vältel.
↳ Lasteluku ikoon kustub (joonis 35).

## 5 Puhastamine ja hooldus

Märkus.

- Enne puhastama hakkamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Enne puhastamist oodake, kuni seade on piisavalt jahtunud.

### Sisevalgusti

Välimise kaane sisemus ja korpus:
- Pühkige küttekeha niiske, väljaväänatud lapiga.
- Veenduge, et seadme küljes ei ole toidujääke.

Küttekeha
- Pühkige küttekeha niiske, väljaväänatud lapiga.
- Eemaldage toidujäägid väljaväänatud niiske lapiga.

### Seadme välispind

Välimise kaane pind ja korpuse välispind:
- Pühkige kaas ja korpuse välispind puhtaks nõudepesuvahendit sisaldavas vees niisutatud lapiga.
- Juhtpaneeli pühkimiseks kasutage üksnes pehmet ja kuiva lappi.
- Hoolitsege selle eest, et juhtpaneeli ümbrus oleks toidujääkidest puhas.

### Tarvikud

Riisilusikas, supikulp, sisemine nõu, aurutusrest ja auruava kork:
- Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.

## 6 Keskkonnakaitse

Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Niimoodi toimides aitate keskkonda säästa.

## 7 Garantii ja hooldus

Kui vajate teenust või teavet või abi mõne probleemi lahendamisel, külastage palun Philipsi veebilehekülge aadressil www.philips.com või võtke ühendust kohaliku Philipsi klienditeeninduskeskusega. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole.

## 8 Tehnilised andmed

| | |
|---|---|
| Mudeli number | HD3167 |
| Hinnatud väljundvõimsus | 980 W |
| Hinnatud maht | 5,0 l |

## 9 Veaotsing

Kui seadme kasutamisel esineb probleeme, kontrollige enne teeninduse pöördumist järgmist. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge kohalikku Philipsi klienditeeninduskeskusesse.

| Probleem | Lahendus |
|---|---|
| Nupul olev tuli ei sütti. | See on ühenduse viga. Kontrollige, kas toitejuhe on korralikult Multicookeriga ühendatud ja kas pistik on korralikult pistikupesas. |
| | Tuli on katki. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. |
| Ekraan ei tööta. | Seade ei ole ühendatud vooluvõrku. Kui toidet ei ole, ei rakendu ka elektrivõrgu rikke tugifunktsioon ning ekraan ei tööta. |
| | Ekraani aku on tühjaks saanud. Pöörduge aku väljavahetamiseks Philipsi müügiesindaja poole või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. |
| Riis ei ole pehmeks keenud. | Vett ei ole piisavalt. Lisage vett sisemises nõus näidatud skaalat järgides. |
| | Te ei vajutanud käivitamisnuppu (**Start/ Cancel**). |
| | Kontrollige, et küttekehal ja sisemise nõu välispinnal ei ole toidujääke enne kui seadme sisse lülitate. |
| | Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformeerunud. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. |
| Riis on liiga kuiv ega ole hästi küpsenud. | Lisage riisile rohkem vett ja keetke seda pisut kauem. |
| Multicooker ei lülitu automaatselt soojana hoidmise režiimile. | Te vajutasite võib-olla soojana hoidmise nuppu (**Keep warm**), enne kui vajutasite käivitusnuppu (**Start/Cancel**). Sellisel juhul on Multicooker pärast küpsetamise lõppemist ooterežiimil. |
| | Temperatuuriregulaator on vigane. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. |
| Riisi värv on määrdunud. | Te ei loputanud riisi korralikult. Loputage riisi seni, kuni vesi jääb puhtaks. |
| Toidu valmistamise ajal voolab seadmest vett välja. | Kontrollige, et lisasite vett sisemises nõus oleval skaalal näidatud tasemeni, mis vastab riisi valmistamiseks kasutatud mõõtetasside arvule. |
| Mul ei õnnestu soovitud programmi valida. | Vajutage korduvalt menüünuppu (**Menu**), et valida soovitud programm nagu näidikul näha |
| Riis lõhnab keetmise järel halvasti. | Puhastage sisemine nõu pesuvahendi ja sooja veega. |
| | Pärast söögi valmistamist kontrollige, et auruava kork, sisemise nõu kaas ja sisemine nõu oleksid korralikult puhtad. |
| Ekraanil on veateade (E1, E2, E3, or E4). | Toidu valmistamise ajal esines voolukatkestus. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. |

# Hrvatski

## 1 Vaš multicooker

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips!
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

## 2 Sadržaj pakiranja (slika 1)

| | |
|---|---|
| Glavna jedinica aparata Multicooker | Kabel za napajanje |
| Par silikonskih rukavica | Mjerna šalica |
| Lopatica | Kutlača za juhu |
| Košara za kuhanje na pari | 4 čašice za jogurt |
| Korisnički priručnik | Recept |
| Letak sa sigurnosnim informacijama | Jamstvena kartica |

## 3 Pregled (slika 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Odvojivi poklopac otvora za paru | ⑦ | Grijaći element |
| ② | Gumb za otpuštanje poklopca | ⑧ | Strujna utičnica |
| ③ | Gornji poklopac | ⑨ | Ručka aparata za kuhanje |
| ④ | Unutarnja posuda | ⑩ | Indikatori razine vode |
| ⑤ | Upravljačka ploča | ⑪ | Brtveni prsten |
| ⑥ | Glavno kućište | | |

### Pregled kontrola (slika 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Funkcije kuhanja | ⑰ | Gumb za smanjenje |
| ⑬ | Gumb Keep-warm (održavanje topline) | ⑱ | Gumb Temperature (temperatura) |
| ⑭ | Gumb Menu (izbornik) | ⑲ | Gumb Preset (prethodno postavljanje) |
| ⑮ | Gumb Cooking time (vrijeme kuhanja) | ⑳ | Gumb Start/Cancel (pokretanje/poništavanje) |
| ⑯ | Gumb za povećanje | ㉑ | Zaslon |

### Pregled funkcija

| Funkcije | Zadano vrijeme kuhanja | Prilagodljivo vrijeme kuhanja | Prethodno postavljeno vrijeme | Zadana temperatura kuhanja |
|---|---|---|---|---|
| Riža/tjestenina (Rice/Pasta) | 40 min | / | 1 – 24 h | 130 – 140 °C |
| Pekmez (Jam) | 10 min | 5 min – 2 h | 1 – 24 h | 90 – 100 °C |
| Rižoto (Risotto) | 40 min | / | 1 – 24 h | 130 – 140 °C |
| Jogurt (Yogurt) | 8 h | 6 – 12 h | 1 – 24 h | 40±3°C |
| Kuhanje (Boil) | 1 h | 20 min – 4 h | 1 – 24 h | 100 °C |
| Kompot (Compote) | 10 min | 5 – 40 min | 1 – 24 h | 100 °C |
| Temeljac (Boulion) | 6 h | 4 – 10 h | 1 – 24 h | 90 – 100 °C |
| Podgrijavanje (Reheat) | 25 min | 5 – 60 min | / | 85 °C |
| Pečenje(Bake ) | 45 min | 20 min – 2 h | / | 130 °C |
| Pirjanje (Stew) | 1 h | 20 min – 10 h | 1 – 24 h | 90 °C |
| Kuhanje na pari (Steam) | 20 min | 5 min – 2 h | 1 – 24 h | 100 °C |
| Prženje (Fry) | 15 min | 5 – 60 min | / | 145 – 150 °C |
| Sporo kuhanje (Slow cook) | 5 h | 1 – 15 h | 1 – 24 h | 80 °C |
| Hrskavo pečenje (Roast) | 1 h | / | 1 – 24 h | 130 °C |
| Ručno (Manual) | 2 h | 5 min – 10 h | 1 – 24 h | 100 °C |

Napomena

- Temperatura kuhanja za funkcije pečenja i ručnog postavljanja mogu se prilagoditi. Možete odabrati temperaturu za funkciju pečenja između 40 °C i 160 °C, a za funkciju ručnog postavljanja između 30 °C i 160 °C. U koracima od 10 °C.
- Nakon što kuhanje započne možete pritisnuti gumb za pokretanje/ poništenje (**Start/Cancel**) i zadržati ga 3 sekunde kako biste deaktivirali kuhanje. Multicooker će prijeći u stanje pripravnosti.

## 4 Uporaba aparata multicooker

### Prije prve uporabe

1 Izvadite sav dodatni pribor iz unutarnje posude. Skinite ambalažu s unutarnje posude.
2 Prije prve uporabe temeljito operite dijelove aparata multicooker (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

Napomena

- Prije uporabe aparata multicooker provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.

### Priprema prije kuhanja

Prije uporabe aparata multicooker morate učiniti sljedeće:
Riža:
1 Izmjerite rižu koristeći isporučenu mjernu posudu.
2 Temeljito isperite rižu.
3 Prethodno opranu rižu stavite u unutarnju posudu.
4 Dodajte vodu do razine naznačene na ljestvici unutar unutarnje posude i poravnajte površinu riže.
Razna druga jela:
5 Pritisnite gumb za otpuštanje poklopca kako biste ga otvorili (sl. 4).
6 Dobro obrišite vanjsku površinu unutarnje posude (sl. 5), a zatim unutarnju posudu stavite u multicooker (sl. 6). Provjerite je li unutarnja posuda u odgovarajućem kontaktu s grijaćim elementom.
7 Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 7), i umetnite utikač u strujnu utičnicu (sl. 8).

Napomena

- Provjerite je li unutarnja posuda u dodiru s grijaćim elementom.
- U receptu potražite pojedinosti o omjeru riže i vode.
- Razina naznačena u unutarnjoj posudi služi samo kao preporuka. Razinu vode uvijek možete prilagoditi raznim vrstama riže i vlastitim željama.
- Provjerite je li vanjska površina unutarnje posude suha i čista te da nema nikakvih ostataka na grijaćem elementu ili magnetskom prekidaču.

### Kuhanje riže/tjestenine

1 Pratite korake u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
2 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za kuhanje riže/tjestenine (**Rice/Pasta**) (sl. 9).
3 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
4 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
5 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Ako je napon nestabilan u području u kojem živite, može doći do prelijevanja aparata multicooker.
- Nakon što kuhanje završi promiješajte rižu kako biste razdvojili zrna jer će se tako osloboditi suvišna vlaga pa riža neće biti slijepljena.
- Ovisno o uvjetima kuhanja, moguće je da donji sloj riže bude blago smeđe boje.

### Kuhanje pekmeza

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za kuhanje pekmeza (**Jam**) (sl. 12).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
4 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
5 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
6 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

### Kuhanje rižota

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za rižoto (**Risotto**) (sl. 13).
4 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
5 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
6 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

### Priprema jogurta

1 Dobro izmiješajte sastojke za jogurt i stavite ih u stakleni spremnik (sl. 14).
2 Stavite stakleni spremnik u unutarnju posudu (sl. 15). Provjerite je li spremnik sigurno zatvoren.
3 Ulijte malo vode u unutarnju posudu. Pazite da pola spremnika bude uronjeno u vodu.
4 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
5 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za pripremu jogurta (**Yogurt**) (sl. 16).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
6 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
7 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
↳ Multicooker će automatski prijeći u stanje pripravnosti.

### Kuhanje / priprema kompota

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju kuhanja (**Boil**) ili funkciju pripreme kompota (**Compote**) (sl. 17).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
4 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
5 Kada kuhanje završi, čut ćete nekoliko zvučnih signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja bit će isključen.
6 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

### Kuhanje temeljca / pirjanje / sporo kuhanje

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za temeljac (**Boulion**), pirjanje (**Stew**) ili sporo kuhanje (**Slow cook**) (sl. 18).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
4 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
5 Kada kuhanje završi, čut ćete nekoliko zvučnih signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja bit će isključen.
6 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

### Podgrijavanje

1 Rastresite ohlađenu hranu i ravnomjerno je rasporedite u unutarnjoj posudi (sl. 19).
2 Ulijte malo vode na hranu kako biste spriječili njezino isušivanje (sl. 20). Količina vode ovisi o količini hrane.
3 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
4 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju podgrijavanja (**Reheat**) (sl. 21).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
6 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
7 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

### Pečenje

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korak 6 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

Napomena

- Tijekom procesa pečenja kolača poklopac držite zatvorenim. Pečenje kolača pri 130 °C i 45 minuta obično pruža najbolje rezultate kuhanja.
- Kada je temperatura iznad 130 °C, preporučuje se otvoriti poklopac tijekom kuhanja.

4 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju pečenja (**Bake**) (sl. 22).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme i temperaturu kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
6 Kada pečenje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije isključit će se.
7 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Prilikom vađenja unutarnje posude iz aparata multicooker koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu jer je unutarnja posuda vrlo vruća.

### Kuhanje na pari

1 Ulijte malo vode u unutarnju posudu.
2 Ladicu za kuhanje na pari stavite u unutarnju posudu (sl. 23).
3 Hranu koju želite kuhati na pari stavite na pladanj ili u ladicu za kuhanje na pari.
4 Ako koristite zaseban pladanj, stavite ga u ladicu za kuhanje na pari (sl. 24).
5 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
6 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju kuhanja na pari (**Steam**) (sl. 25).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
7 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
8 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
9 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).
10 Otvorite poklopac i pažljivo izvadite hranu kuhanu na pari s pladnja ili iz košare za kuhanje na pari.

Napomena

- Količina vode ovisi o količini hrane u ladici za kuhanje na pari. Ladicu za kuhanje na pari nemojte uranjati u vodu.
- Koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu jer će pladanj i ladica za kuhanje na pari biti vrlo vrući.

### Prženje

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korak 6 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.
4 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju prženja (**Fry**) (sl. 26).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
6 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
7 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Tijekom prženja (**Fry**) nemojte zatvarati gornji poklopac.

### Hrskavo pečenje

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korak 6 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.
4 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za hrskavo pečenje (**Roast**) (sl. 27).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
6 Hrskavo pečenje ima 2 stupnja. Tijekom prvog stupnja kuhanje traje približno 35 minuta i čut ćete 5 zvučnih signala koji vas podsjećaju da okrenete hranu.
7 Pritisnite gumb izbornika (**Menu**) kako biste prešli na drugi stupanj. Nakon 5 minuta zvučnih signala multicooker će prijeći u način rada održavanja topline do isteka vremena kuhanja.

### Ručno

Možete koristiti ručni način rada kako biste imali veću kontrolu nad vremenom kuhanja i temperaturom.
1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja". Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za ručno postavljanje (**Manual**) (sl. 28).
↳ Ako želite promijeniti vrijeme i temperaturu kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
3 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
4 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
5 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Ako hranu kuhate pri temperaturi ispod 70 °C, isključite način rada održavanja topline prije nego što počnete kuhati.
- Kada u ručnom načinu rada (**Manual**) kuhate pri temperaturi višoj od 130 °C, gornji poklopac mora biti otvoren tijekom kuhanja.

### Način rada za održavanje topline

Multicooker omogućava jednostavnu kontrolu nad načinom rada za održavanje topline.
- Nakon odabira funkcije kuhanja pomoću gumba izbornika (**Menu**), ako izravno pritisnete gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde, indikator održavanja topline počet će svijetliti. Nakon dovršetka kuhanja multicooker će izravno prijeći na način rada održavanja topline.
- Nakon odabira funkcije kuhanja pomoću gumba izbornika (**Menu**), ako najprije pritisnete gumb za održavanje topline, a zatim gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde, isključit će se indikator održavanja topline. Nakon dovršetka kuhanja multicooker će prijeći u stanje pripravnosti.

Napomena

- U stanju pripravnosti možete pritisnuti gumb za održavanje topline (**Keep warm**) kako biste aktivirali način rada održavanja topline.
- U načinu rada održavanja topline možete pritisnuti gumb za održavanje topline (**Keep warm**) kako biste aktivirali stanje pripravnosti.

### Prilagodba vremena kuhanja i temperature

Možete prilagoditi vrijeme kuhanja za sve funkcije osim funkcija za rižu/tjesteninu, hrskavo pečenje i rižoto. Možete prilagoditi temperaturu kuhanja za pečenje i ručno postavljanje. Informacije o regulaciji vremena i temperature za svaku funkciju potražite u tablici Pregled funkcija.
Nakon što odaberete željenu funkciju za kuhanje pomoću gumba izbornika, zadano vrijeme kuhanja prikazat će se na zaslonu.
1 Kako biste promijenili vrijeme kuhanja, pritisnite gumb za vrijeme kuhanja (**Cooking time**) (sl. 29) i zadano vrijeme kuhanja počet će bljeskati na zaslonu.
2 Pritisnite gumb za povećanje (**+**) ili smanjenje (**-**) kako biste postavili sate (sl. 30).
3 Nakon što postavite sate pričekajte nekoliko sekundi do potvrde sati, a zatim će na zaslonu početi bljeskati minute.
4 Pritisnite gumb za povećanje (**+**) ili smanjenje (**-**) kako biste postavili minute.
5 Kako biste promijenili temperaturu kuhanja, pritisnite gumb za temperaturu (**Temp**) (sl. 31) i zadana temperatura počet će bljeskati na zaslonu.
6 Pritisnite gumb za povećanje (**+**) ili smanjenje (**-**) kako biste postavili željenu temperaturu kuhanja (sl. 32).

### Postavljanje vremena za odgođeno kuhanje

Možete prethodno postaviti vrijeme za odgođeno kuhanje za sve načine kuhanja osim podgrijavanja, pečenja i prženja.
1 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
2 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete željenu funkciju kuhanja.
3 Pritisnite gumb za prethodno postavljanje vremena (**Preset**) i zadano vrijeme za prethodno postavljanje počet će bljeskati na zaslonu (sl. 33).
4 Pritisnite gumb za povećanje (**+**) i gumb za smanjenje (**-**) kako biste postavili vrijeme.
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) i zadržite ga 3 sekunde kako biste potvrdili mjerač vremena za prethodno postavljanje (sl. 10).
6 Kuhanje će završiti kada prethodno postavljeno vrijeme istekne. Čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
7 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Funkcija prethodnog postavljanja nije dostupna za načine rada pečenja (**Bake**), prženja (**Fry**) i podgrijavanja (**Reheat**).
- Gumb za prethodno postavljanje ne reagira u stanju pripravnosti.

### Postavljanje blokade aparata

Kako biste spriječili djete da koristi multicooker, možete postaviti funkciju blokade aparata.
- Pritisnite gumb za prethodno postavljanje (**Preset**) i zadržite ga 3 sekunde kako biste aktivirali način rada blokade aparata (sl. 34).
↳ Na zaslonu će početi svijetliti ikona blokade aparata.
- Kako biste deblokirali aparat, ponovo pritisnite gumb za prethodno postavljanje (**Preset**) i zadržite ga 3 sekunde.
↳ Ikona blokade aparata isključit će se (sl. 36).

## 5 Čišćenje i održavanje

Napomena

- Prije čišćenja iskopčajte multicooker.
- Prije čišćenja pričekajte da se multicooker dovoljno ohladi.

### Unutrašnjost

Unutrašnjost gornjeg poklopca i glavnog kućišta:
- Obrišite dobro iscijeđenom vlažnom krpom.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane zalijepljene za multicooker.

Grijaći element:
- Obrišite dobro iscijeđenom vlažnom krpom.
- Uklonite ostatke hrane pomoću dobro iscijeđene vlažne krpe.

### Vanjski dio

Površina gornjeg poklopca i vanjski dio glavnog kućišta:
- Obrišite krpom navlaženom vodom sa sredstvom za pranje.
- Za brisanje upravljačke ploče koristite isključivo meku i suhu krpu.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane oko upravljačke ploče.

### Dodatna oprema

Lopatica, kutlača za juhu, unutarnja posuda, košara za kuhanje na pari i poklopac otvora za paru:
- Namočite u vrućoj vodi i operite spužvicom.

## 6 Okoliš

Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša.

## 7 Jamstvo i servis

Ako vam treba servis, informacija ili ako imate problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku tvrtke Philips u svojoj državi. Telefonski broj možete pronaći u međunarodnom jamstvu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

## 8 Specifikacije

| | |
|---|---|
| Broj modela | HD3167 |
| Nazivna izlazna snaga | 980 W |
| Nazivni kapacitet | 5 l |

## 9 Rješavanje problema

Naiđete li na probleme prilikom uporabe aparata multicooker, prije traženja servisa provjerite sljedeće točke. Ako ne možete riješiti problem, obratite se centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi.

| Problem | Rješenje |
|---|---|
| Ne uključuje se indikator na gumbu. | Problem je u napajanju. Provjerite je li kabel za napajanje ispravno povezan s aparatom multicooker i je li utikač dobro ukopčan u strujnu utičnicu. |
| | Indikator je pokvaren. Odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips. |
| Zaslon ne radi. | Multicooker nije priključen na izvor napajanja. Ako nema napajanja, funkcija rezervne memorije u slučaju prekida napajanja ne radi, kao niti zaslon. |
| | Baterija zaslona nema napajanja. Odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips kako bi vam zamijenili bateriju. |

| Problem | Rješenje |
|---|---|
| Riža nije kuhana. | Nema dovoljno vode. Dodajte vodu sukladno ljestvici u unutarnjoj posudi. |
| | Niste pritisnuli gumb za pokretanje (**Start/Cancel**). |
| | Prije uključivanja aparata multicooker povjerite da nema nikakvih ostataka na grijaćem elementu i vanjskom dijelu unutarnje posude. |
| | Grijaći element je oštećen ili je unutarnja posuda deformirana. Odnesite aparat multicooker na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips. |
| Riža je previše suha i nije dobro skuhana. | Dodajte više vode u rižu i malo je duže kuhajte. |
| Multicooker ne uključuje način rada održavanja topline automatski. | Možda ste pritisnuli gumb za održavanje topline (**Keep warm**) prije nego što ste pritisnuli gumb za pokretanje (**Start/Cancel**). U tom slučaju multicooker će biti u stanju pripravnosti nakon završetka kuhanja. |
| | Kontrola temperature nije ispravna. Odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips. |
| Riža je izgorjela. | Rižu niste dobro isprali. Ispirite rižu dok voda ne postane čista. |
| Voda se izlijeva iz aparata multicooker tijekom kuhanja. | Pazite da vodu ulijete do razine naznačene na ljestvici u unutarnjoj posudi koja odgovara broju šalica riže koje koristite. |
| Ne mogu odabrati željenu funkciju kuhanja. | Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) kako biste odabrali željenu funkciju koju naznačuje indikator. |
| Riža ne miriše dobro nakon kuhanja | Operite unutarnju posudu u toploj vodi i s malo sredstva za pranje posuđa. |
| | Nakon kuhanja temeljito očistite poklopac otvora za paru, unutarnji poklopac i unutarnju posudu. |
| Na zaslonu se prikazuje poruka pogreške (E1, E2, E3 ili E4). | Došlo je do prekida napajanja tijekom kuhanja. Odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips. |

# Magyar

## 1 Többfunkciós főzőkészülék

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözöljük a Philips világában!
A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

## 2 A doboz tartalma (1. ábra)

| | |
|---|---|
| Többfunkciós főzőkészülék főegysége | Hálózati tápkábel |
| 2 db szilikon fogókesztyű | Mérőpohár |
| Spatula | Merőkanál |
| Gőzölőrács | 4 joghurtos pohár |
| Használati utasítás | Recept |
| Biztonsági tájékoztató | Garanciajegy |

## 3 Áttekintés (2. ábra)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Leszerelhető gőzkivezető fedél | ⑦ | Fűtőelem |
| ② | Fedélkioldó gomb | ⑧ | Tápkábel csatlakozóaljzata |
| ③ | Fedél | ⑨ | Főzőmarkolat |
| ④ | Belső edény | ⑩ | Vízszintjelző |
| ⑤ | Vezérlőpult | ⑪ | Tömítőgyűrű |
| ⑥ | Készülékház | | |

### Vezérlőszervek áttekintése (3. ábra)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Főzőfunkciók | ⑰ | Csökkentés gomb |
| ⑬ | Melegen tartás gomb | ⑱ | Hőmérséklet-szabályzó gomb |
| ⑭ | Menü gomb | ⑲ | Programgomb |
| ⑮ | Főzési idő gomb | ⑳ | Indítás/törlés gomb |
| ⑯ | Növelés gomb | ㉑ | Kijelző |

### Funkciók áttekintése

| Funkciók | Alapértelmezett elkészítési idő | Állítható elkészítési idő | Időzítés | Alapértelmezett hőmérséklet |
|---|---|---|---|---|
| Rizs/tészta (Rice/Pasta) | 40 perc | / | 1-24 óra | 130-140 °C |
| Lekvár (Jam) | 10 perc | 5 perc és 2 óra között | 1-24 óra | 90-100 °C |
| Rizottó (Risotto) | 40 perc | / | 1-24 óra | 130-140 °C |
| Joghurt (Yogurt) | 8 óra | 6-12 óra | 1-24 óra | 40±3 °C |
| Forralás (Boil) | 1 óra | 20 perc és 4 óra között | 1-24 óra | 100 °C |
| Befőtt (Compote) | 10 perc | 5-40 perc | 1-24 óra | 100 °C |
| Húsleves (Boulion) | 6 óra | 4-10 óra | 1-24 óra | 90-100 °C |
| Újramelegítés | 25 perc | 5-60 perc | / | 85 °C |
| Sütés | 45 perc | 20 perc és 2 óra között | / | 130 °C |
| Párolás | 1 óra | 20 perc és 10 óra között | 1-24 óra | 90 °C |
| Gőz | 20 perc | 5 perc és 2 óra között | 1-24 óra | 100 °C |
| Zsírban sütés | 15 perc | 5-60 perc | / | 145-150 °C |
| Lassú főzés | 5 óra | 1-15 óra | 1-24 óra | 80 °C |
| Pörkölés | 1 óra | / | 1-24 óra | 130 °C |
| Manuális | 2 óra | 5 perc és 10 óra között | 1-24 óra | 100 °C |

Megjegyzés

- Sütésnél és kézi beállítású üzemmódnál a hőmérséklet állítható. A sütésnél 40 °C és 160 °C közötti hőmérséklet választható, a kézi beállítású üzemmódnál pedig 30 °C és 160 °C közötti. A hőmérséklet 10 °C-onként állítható.
- A főzés megkezdését követően az indítás/törlés (**Start/Cancel**) gombot 3 másodpercig nyomva tartva állíthatja le a folyamatot. A többfunkciós főzőkészülék ekkor készenléti üzemmódra kapcsol.

## 4 A többfunkciós főzőkészülék használata

### Teendők az első használat előtt

1 Vegye ki a tartozékokat a belső edényből. Távolítsa el a csomagolóanyagot a belső edényről.
2 Az első használat előtt tisztítsa meg alaposan a többfunkciós főzőkészülék összes alkatrészét (lásd a „Tisztítás és karbantartás" c. fejezetet).

Megjegyzés

- A többfunkciós főzőkészülék használata előtt ellenőrizze, hogy az összes alkatrész teljesen száraz-e.

### Előkészületek a főzéshez

A többfunkciós főzőkészülék használata előtt végezze el a következőket:
Rizs:
1 Mérje meg a rizst a mellékelt mérőpohárral.
2 Mossa meg alaposan a rizst.
3 Tegye az előmosott rizst a belső edénybe.
4 Töltse fel vízzel a belső edényben jelzett szintig, és egyengesse el a rizst.
Különféle ételek:
5 A fedél kinyitásához nyomja meg a kioldó gombot (4. ábra).
6 A belső edényt kívül törölje szárazra (5. ábra), majd helyezze a többfunkciós főzőkészülékbe (6. ábra). Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően kapcsolódik-e a fűtőelemhez.
7 Csukja le a többfunkciós főzőkészülék tetejét (7. ábra), és dugja a konnektorba a csatlakozót.

Megjegyzés

- Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően illeszkedik-e a fűtőelemhez.
- A rizs és a víz arányának meghatározásánál kövesse a receptet.
- A belső edényben megadott szint egy jelzés csupán. Az adott rizs típusától, illetve egyéni ízlésétől függően módosíthatja a víz szintjét.
- Ellenőrizze, hogy a belső edény külseje tiszta és száraz-e, és, hogy nincsen-e idegen szennyeződés a fűtőelemen vagy a mágneses kapcsolón.

### Rizs/tészta főzése

1 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" című fejezetben foglaltakat.
2 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a rizs/tészta (**Rice**/Pasta) főzőfunkciót (9. ábra).
3 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
4 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
5 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- A hálózati feszültség ingadozása túlcsordulást okozhat a többfunkciós főzőeszközben.
- A főzés befejeztével rögtön keverje át a rizst. Ezáltal távozik a fölösleges nedvesség, és pergős lesz a rizs.
- Bizonyos főzési körülmények között előfordulhat, hogy a rizs alsó rétege enyhén megbarnul.

### Lekvár főzése

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését.
3 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a lekvár (**Jam**) funkciót (12. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
4 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
5 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
6 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

### Rizottó főzése

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését.
3 A menü **(Menu)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a rizottó (**Risotto**) funkciót (13. ábra).
4 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
5 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
6 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

### Joghurt készítése

1 A joghurt hozzávalóit keverje össze alaposan, és öntse egy üvegedénybe (14. ábra).
2 Tegye az üvegedényt a belső edénybe (15. ábra). Ügyeljen rá, hogy tartóedény megfelelően le legyen zárva.
3 Öntsön vizet a belső edénybe. Gondoskodjon róla, hogy a tartóedényt félig ellepje a víz.
4 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését.
5 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a joghurt (**Yogurt**) funkciót (16. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
6 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
7 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
↳ A többfunkciós főzőkészülék automatikusan készenléti módba kapcsol.

### Forralás/befőzés

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését.
3 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a forralási (**Boil**) funkciót vagy a befőzési (**Compote**) funkciót (17. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
4 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
5 Ha véget ér a főzés, a készülék rövid sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott főzési funkciót jelző fény.
6 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

### Húsleves főzése/párolás/lassú főzés

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését.
3 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a húsleves (**Boulion**), a párolás (**Stew**) vagy a lassú főzés (**Slow cook**) funkciót (18. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
4 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
5 Ha véget ér a főzés, a készülék rövid sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott főzési funkciót jelző fény.
6 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

### Felmelegítés

1 A kihűlt ételt keverje át, és oszlassa el egyenletesen a belső edényben (19. ábra).
2 Öntsön rá egy kevés vizet, hogy ne legyen túl száraz (20. ábra). A víz mennyisége az étel mennyiségétől függ.
3 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését.
4 A menü **(Menu)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki az újramelegítés (**Reheat**) funkciót (21. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
5 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
6 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
7 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

### Sütés

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6. lépését.
3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.

Megjegyzés

- Ha süteményt süt, tartsa zárva a fedelet főzés közben. Általában a 130 °C-on 45 percig történő sütési kombináció jár a legjobb eredménnyel.
- 130 °C feletti hőmérsékleten történő ételkészítésnél ajánlatos kinyitni a fedelet.

4 A (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a sütés (**Bake**) funkciót (22. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő és hőmérséklet beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
5 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
6 A sütés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
7 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- A többfunkciós főzőkészülék belső edényének eltávolításakor használjon konyhai kesztyűt vagy konyharuhát, mivel az edény nagyon forró lehet.

### Párolás

1 Öntsön vizet a belső edénybe.
2 A gőzölőtálcát helyezze a belső edénybe (23 ábra).
3 A gőzölni kívánt ételt helyezze egy tányérra vagy a gőzölőtálcára.
4 Ha külön tányért használ, azt tegye a gőzölőtálcára (24. ábra).
5 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését.
6 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a gőzölés (**Steaming**) funkciót (25. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
7 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
8 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
9 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).
10 Nyissa ki a fedelet, és óvatosan emelje le a megpárolt ételt a tányérról vagy a gőzölőrácsról.

Megjegyzés

- A víz mennyisége a gőzölőtálcára helyezett étel mennyiségétől függ. A gőzölőtálcát ne merítse vízbe.
- Használjon fogókesztyűt vagy konyharuhát, mivel a tányér és a gőzölőtálca nagyon forró lehet.

### Sütés

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6. lépését.
3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.
4 A (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a zsiradékban sütés (**Fry**) funkciót (26. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
5 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
6 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
7 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- Zsiradékban sütés (**Fry**) üzemmódban ne csukja le a fedelet.

### Pörkölés

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6. lépését.
3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.
4 A (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a hússütés (**Roast**) funkciót (27. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
5 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
6 A hússütés 2 szakaszból áll. Az első szakasz sütési ideje körülbelül 35 perc, és 5 sípolás figyelmeztet arra, hogy meg kell fordítani az ételt.
7 A második szakasz megkezdéséhez nyomja meg a menü (**Menu**) gombot. Ha ez nem történik meg, 5 percnyi sípolás után a többfunkciós főzőkészülék „melegen tartás" üzemmódba kapcsol az elkészítési idő végéig.

### Manuális

A kézi beállítású üzemmód használatával saját maga határozhatja meg az elkészítési időt és a hőmérsékletet.
1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését. A menü **(Menu)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki az kézi beállítású (**Manual**) üzemmódot (28. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő és hőmérséklet beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása" című fejezetet.
3 Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
4 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
5 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- Ha 70 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletet alkalmaz, a főzés megkezdése előtt kapcsolja ki a melegen tartási üzemmódot.
- Ha a kézi beállítású (**Manual**) üzemmódban 130 °C-nál magasabb hőmérsékletet választ, a főzés idejére fel kell nyitni a fedelet.

### Melegen tartó üzemmód

A többfunkciós főzőkészüléken könnyen szabályozható a melegen tartási üzemmód.
- Ha miután a menü gombbal (**Menu**) kiválasztotta a főzési funkciót, rögtön az indítás gombot (**Start/Cancel**) nyomja meg és tartja lenyomva 3 másodpercig, a melegen tartási üzemmód jelzőfénye világítani kezd. A főzés befejezését követően a többfunkciós főzőkészülék automatikusan melegen tartási módba kapcsol.
- Ha miután a menü gombbal (**Menu**) kiválasztotta a főzési funkciót, előbb a „melegen tartás" gombot nyomja meg, és ezután tartja lenyomva 3 másodpercig az indítógombot **(Start/Cancel)**, akkor a melegen tartási üzemmód jelzőfénye nem fog világítani. A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék visszaáll készenléti módba.

Megjegyzés

- A készenléti üzemmódból a „melegen tartás" (**Keep warm**) gomb megnyomásával kapcsolhat át melegen tartási üzemmódba.
- A melegen tartási üzemmódból a „melegen tartás" (**Keep warm**) gomb megnyomásával kapcsolhat át készenléti üzemmódba.

### Az elkészítési idő és a hőmérséklet módosítása

Az elkészítési idő minden esetben módosítható, kivéve a rizs/tészta, hússütés és rizottó funkciót, a hőmérséklet pedig a sütésnél és a kézi beállítású üzemmódban állítható. Az egyes funkcióknál alkalmazható elkészítési időt és hőmérsékletet a „Funkciók áttekintése" című táblázat tartalmazza.
Miután a menü gombbal kiválasztotta a megfelelő főzési funkciót, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett elkészítési idő.
1 Az elkészítési idő módosításához nyomja meg az „elkészítési idő" (**Cooking time**) gombot (29. ábra), ekkor a kijelzőn villogni kezd a beállított idő.
2 A növelés (**+**), illetve csökkentés (**-**) gombbal állítsa be az órában megadott értéket (30. ábra).
3 Az órák beállítása után várjon néhány másodpercet, míg rögzül az érték. Ezután a percérték kezd villogni a kijelzőn.
4 A növelés (**+**), illetve csökkentés (**-**) gombbal állítsa be a percben megadott értéket.
5 A hőmérséklet módosításához nyomja meg a „hőmérséklet" (**Temp.**) gombot (31. ábra), ekkor a kijelzőn villogni kezd a beállított hőmérséklet.
6 A növelés (**+**), illetve csökkentés (**-**) gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (32. ábra).

### Időzített főzés beállítása

Az újramelegítés, sütés és zsiradékban sütés kivételével minden főzési funkciónál lehetőség van időzített indításra.
1 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" fejezet 6-7. lépését.
2 Nyomja meg a menü gombot (**Menu**), amíg a kívánt főzési funkció kiválasztásra nem kerül.
3 Nyomja meg a beállítás (**Preset** ) gombot, és az alapértelmezett kezdési idő villogni kezd a kijelzőn (33. ábra).
4 A növelés (**+**), illetve csökkentés (**-**) gombbal állítsa be a kívánt kezdési időt.
5 A beállított kezdési idő rögzítéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítógombot (**Start/Cancel**) (10. ábra).
6 A főzés az előbeállított főzési idő lejártával véget ér. 4 sípolás hallható, és kialszik a választott főzési funkciót jelző fény.
7 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A „melegen tartás" üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- Az időzítés funkció nem használható sütés (**Bake**), zsiradékban sütés (**Fry**) és újramelegítés (**Reheat**) üzemmódban.
- Az időzítő gomb nem reagál készenléti üzemmódban.

### Gyermekzár bekapcsolása

A gyermekek védelme érdekében a többfunkciós főzőkészüléket gyermekzárral láttuk el.
- Gyermekzár üzemmódba kapcsoláshoz tartsa lenyomva 3 másodpercig a beállítás (**Preset**) gombot (34. ábra).
↳ A kijelzőn világítani kezd a gyermekzár ikonja.
- A zár feloldásához ismét tartsa lenyomva 3 másodpercig a beállítás (**Preset**) gombot.
↳ A gyermekzár jelzőfénye kialszik (35. ábra).

## 5 Tisztítás és karbantartás

Megjegyzés

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készülék csatlakozóját a hálózati aljzatból.
- Tisztítás előtt várjon, amíg a többfunkciós főzőkészülék megfelelően kihűl.

### Belső rész

A fedél és a készülékház belső felülete:
- Törölje le kicsavart, nedves ruhával.
- Ügyeljen, hogy a többfunkciós főzőkészülékre ragadt minden ételmaradványt eltávolítson.

Fűtőelem:
- Törölje le kicsavart, nedves ruhával.
- Az ételmaradványokat kicsavart, nedves ruhával távolítsa el.

### Külső rész

A fedél és a készülékház külső felülete:
- Törölje le szappanos vízzel megnedvesített ronggyal.
- A kezelőpanel letörléséhez kizárólag puha és száraz rongyot használjon.
- Ügyeljen rá, hogy a kezelőpanel körül minden ételmaradványt eltávolítson.

### Tartozékok

Lapát, merőkanál, belső edény, gőzölőrács és a gőzkivezető fedele:
- Forró vízben áztassa és szivaccsal tisztítsa meg őket.

## 6 Környezetvédelem

A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le. Ezáltal Ön is hozzájárulhat környezete védelméhez.

## 7 Jótállás és szerviz

Ha szervizelésre vagy információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merül fel, látogasson el a Philips weboldalára a www.philips.com címen, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához. A vevőszolgálat telefonszámát a világszerte érvényes garancialevélen találja meg. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi termékforgalmazójához.

## 8 Termékjellemzők

| | |
|---|---|
| Modellszám: | HD3167 |
| Névleges kimenő teljesítmény | 980 W |
| Névleges kapacitás | 5,0 l |

## 9 Hibaelhárítás

Ha a többfunkciós főzőkészülék használata során problémákba ütközik, nézze át az alábbi pontokat, mielőtt szakemberhez fordulna. Ha nem képes megoldani a problémát, forduljon a helyi Philips vevőszolgálat munkatársaihoz.

| Probléma | Megoldás |
|---|---|
| A gomb nem világít. | Hibás a csatlakozás. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel megfelelően csatlakozik-e a többfunkciós főzőkészülékhez, illetve hogy a csatlakozódugó stabilan be van-e dugva a konnektorba. |
| | A világítás meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe. |
| A kijelző nem működik. | A többfunkciós főzőkészülék nincs áramforráshoz csatlakoztatva. Ha a készülék nem csatlakozik áramforráshoz, az áramszünet esetére szolgáló tartalék áramforrás és a kijelző nem működik megfelelően. |
| | A kijelző akkumulátora lemerült. Az akkumulátor cseréjéhez vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe. |
| A rizs nem főtt meg. | Nincs elegendő víz. Gondoskodjon a belső edényen található jelzésnek megfelelő vízmennyiség hozzáadásáról. |
| | Nem nyomta meg az indítás (**Start/Cancel**) gombot. |
| | A többfunkciós főzőkészülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a belső edény külsején nem található-e idegen szennyeződés. |
| | Megsérült a fűtőelem, vagy eldeformálódott a belső edény. Vigye el a többfunkciós főzőkészüléket egy Philips márkakereskedésbe vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe. |
| A rizs túl száraz, és nem főtt meg. | Öntsön még vizet a rizsre, és főzze tovább egy kicsit. |
| A többfunkciós főzőkészülék nem kapcsol automatikusan melegen tartás üzemmódba. | Feltehetően megnyomta a „melegen tartás" (**Keep warm**) gombot az indítógomb (**Start/Cancel**) megnyomása előtt. Ebben az esetben a többfunkciós főzőkészülék az ételkészítés befejeztével készenléti üzemmódba kapcsol. |
| | A hőfokszabályozó meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe. |
| A rizs megperzselődött. | Nem öblítette le megfelelően a rizst. Addig öblögesse a rizst amíg a víz tiszta nem lesz. |
| Főzés közben kilöttyen a víz a készülékből. | Ellenőrizze, hogy annyi vizet töltsön be, amennyit a a belső edényben lévő skála jelez a felhasznált rizs mennyiségéhez. |
| Nem tudom beállítani a megfelelő főzési funkciót. | A menü (**Menu**) gomb ismételt megnyomásával választhatja ki a megfelelő funkciót, amelyet a jelzőfény mutat. |
| A rizsnek kellemetlen szaga van főzés után | Tisztítsa ki a belső edényt mosószeres meleg vízzel. |
| | Ügyeljen rá, hogy főzés után a gőzkivezető fedél, a belső fedél és a belső edény alaposan ki legyen tisztítva. |
| Hibaüzenet (E1, E2, E3, or E4) jelenik meg a kijelzőn. | Az ételkészítés ideje alatt áramszünet volt. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe. |

# Lietuviškai

## 1 Jūsų „Multicooker“

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!
Norėdami pasinaudoti visa „Philips“ siūloma pagalba, savo gaminį užregistruokite adresuwww.philips.com/welcome.

## 2 Dėžutėje pateikiama (1 pav.)

| | |
|---|---|
| „Multicooker“ pagrindinis įrenginys | Maitinimo laidas |
| 2 vnt. silikoninių pirštinių | Matavimo puodelis |
| Mentelė | Sriubos samtis |
| Garų stovas | 4 vnt. jogurto puodelių |
| Vartotojo vadovas | Receptas |
| Saugos informacinis lapelis | Garantinė kortelė |

## 3 Apžvalga (2 pav.)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Nuimamas garų išleidimo dangtelis | ⑦ | Kaitinimo elementas |
| ② | Dangčio atlaisvinimo mygtukas | ⑧ | Maitinimo lizdas |
| ③ | Viršutinis dangtelis | ⑨ | Keptuvo rankena |
| ④ | Vidinis puodas | ⑩ | Vandens lygio indikatorius |
| ⑤ | Valdymo pultas | ⑪ | Sandarinimo žiedas |
| ⑥ | Pagrindinis korpusas | | |

### Valdiklių apžvalga (3 pav.)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Maisto ruošimo funkcijos | ⑰ | Mažinimo mygtukas |
| ⑬ | Šilumos palaikymo mygtukas | ⑱ | Temperatūros mygtukas |
| ⑭ | Mygtukas Menu (meniu) | ⑲ | Išankstinio nustatymo mygtukas |
| ⑮ | Ruošimo laiko mygtukas | ⑳ | Paleidimo / atšaukimo mygtukas |
| ⑯ | Didinimo mygtukas | ㉑ | Ekranas |

### Funkcijų apžvalga

| Funkcijos | Numatytasis ruošimo laikas | Reguliuojamas ruošimo laikas | Numatytasis laikas | Numatytoji ruošimo temperatūra |
|---|---|---|---|---|
| Ryžiai / makaronai (Rice/Pasta) | 40 min. | / | 1–24 val. | 130–140 °C |
| Džemas (Jam) | 10 min. | 5 min.–2 val. | 1–24 val. | 90–100 °C |
| Rrizotas (Risotto) | 40 min. | / | 1–24 val. | 130–140 °C |
| jogurtas (Yogurt) | 8 val. | 6–12 val. | 1–24 val. | 40 ± 3 °C |
| Virti gaminiai (Boil) | 1 val. | 20 min.–4 val. | 1–24 val. | 100 °C |
| Kompotas (Compote) | 10 min. | 5–40 min. | 1–24 val. | 100 °C |
| Sultinys (Boulion) | 6 val. | 4–10 val. | 1–24 val. | 90–100 °C |
| Pašildymas (Reheat) | 25 min. | 5–60 min. | / | 85 °C |
| Kepiniai (Bake) | 45 min. | 20 min.–2 val. | / | 130°C |
| Troškinti (Stew) | 1 val. | 20 min.–10 val. | 1–24 val. | 90 °C |
| Garai (Steam) | 20 min | 5 min.–2 val. | 1–24 val. | 100 °C |
| Kepinimas (Fry) | 15 min. | 5–60 min. | / | 145–150 °C |
| Lėtai gaminti (Slow cook) | 5 val. | 1–15 val. | 1–24 val. | 80 °C |
| Kepinti (Roast) | 1 val. | / | 1–24 val. | 130 °C |
| Rankinis (Manual) | 2 val. | 5 min.–10 val. | 1–24 val. | 100 °C |

Pastaba

- Galima reguliuoti kepimo ir rankinių funkcijų ruošimo temperatūrą. Kepimo funkcijai galite nustatyti temperatūrą nuo 40 iki 160 °C, o rankinei funkcijai – nuo 30 iki 160 °C. Reguliavimo žingsnis - 10 °C.
- Prasidėjus ruošimui galima paspausti ir 3 sek. palaikyti atšaukimo mygtuką (**Start/Cancel**) ir išjungti ruošimo procesą; „Multicooker“ persijungs į parengties režimą.

## 4 „Multicooker“ naudojimas

### Prieš naudojant pirmą kartą

1 Išimkite visus priedus iš vidinio puodo. Nuimkite nuo vidinio puodo pakavimo medžiagas.
2 Kruopščiai išvalykite „Multicooker“ dalis prieš naudodami jį pirmą kartą (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

Pastaba

- Prieš pradėdami naudoti „Multicooker“ įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.

### Pasiruošimas prieš gaminant maistą

Prieš naudodami „Multicooker“ turite atlikti toliau nurodytus veiksmus:
Ryžiai:
1 Atseikėkite ryžius pridedamu matavimo indeliu.
2 Gerai nuplaukite ryžius.
3 Sudėkite nuplautus ryžius į vidinį puodą.
4 Įpilkite vandens iki vidinio puodo skalėje nurodyto lygio ir išlyginkite ryžių paviršių.
Skirtingi patiekalai:
5 Paspauskite dangčio atlaisvinimo mygtuką, kad atidarytumėte dangtį (4 pav.).
6 Sausai nuvalykite vidinio puodo išorę (5 pav.), tada įdėkite jį į „Multicooker“ (6 pav.). Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su šildymo elementu.
7 Uždarykite „Multicooker“ dangtį (7 pav.) ir įkiškite kištuką į elektros tinklo lizdą (8 pav.).

Pastaba

- Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su šildymo elementu.
- Išsamios informacijos apie ryžių ir vandens kiekį ieškokite recepte.
- Vidiniame puode nurodytas lygis yra tik rekomendacinis. Visad galite pakoreguoti vandens lygį skirtingų tipų ryžiams ir pagal savo pageidavimus.
- Užtikrinkite, kad vidinio puodo išorė būtų sausa ir švari ir kad nebūtų pašalinių liekanų ant kaitinimo elemento ar magnetinio jungiklio.

### Ryžių arba makaronų ruošimas

1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
2 Spauskite meniu (**Menu**) mygtuką, kol bus pasirinkta ryžių / makaronų ruošimo funkcija (**Rice/Pasta**) (9 pav.).
3 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
4 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
5 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Jei jūsų gyvenamoje vietoje tiekiama nepastovi įtampa, gali būti, kad „Multicooker“ įtampa viršys leistiną.
- Pasibaigus maisto ruošimo procesui, pamaišykite ryžius ir nedelsiant juos išpurenkite, kad pasišalintų drėgmė ir ryžiai būtų birūs.
- Apatinė ryžių porcija gali būti parudavusi priklausomai nuo ruošimo sąlygų.

### Džemo virimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta džemo ruošimo funkcija (**Jam**) (12 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
4 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

### Rizoto ruošimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta rizoto ruošimo funkcija (**Risotto**) (13 pav.).
4 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

### Jogurto gaminimas

1 Gerai sumaišykite jogurto produktus ir sudėkite juos į stiklinį indą (14 pav.).
2 Įstatykite stiklinį indą į vidinį puodą (15 pav.). Įsitikinkite, kad indas sandariai uždarytas.
3 Įpilkite truputį vandens į vidinį puodą. Pusė indo turi būti apsemta vandeniu.
4 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
5 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta jogurto gaminimo funkcija (**Yogurt**) (16 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
6 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
7 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
↳ „Multicooker“ persijungs į parengties režimą automatiškai.

### Virimas / kompoto ruošimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Spauskite meniu (**Menu**) mygtuką, kol pasirinksite virimo (**Boil**) ar kompoto gaminimo (**Compote**) funkciją (17 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
4 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite keletą pyptelėjimų, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

### Sultinio gaminimas / troškinimas / lėtas gaminimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Spauskite meniu (**Menu**) mygtuką, kol pasirinksite sultinio gaminimo (**Boulion**), troškinimo (**Stew**) ar lėto gaminimo (**Slow cook**) funkciją (18 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
4 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite keletą pyptelėjimų, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

### Pakartotinis pašildymas

1 Išpurenkite ataušusius ryžius ir tolygiai paskirstykite juos vidiniame puode (19 pav.).
2 Užpilkite ant ryžių truputį vandens, kad jie per daug neišdžiūtų (20 pav.). Vandens kiekis priklauso nuo patiekalo kiekio.
3 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
4 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta pašildymo funkcija (**Reheat**) (21 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
5 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
6 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
7 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

### Kepimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 veiksmą, nurodytą skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą.

Pastaba

- Kai kepate pyragą, laikykite dangtį uždarytą. Kepant pyragą 130 °C temperatūroje 45 minutes, paprastai gaunamas geriausias rezultatas.
- Jei temperatūra gaminimo metu viršija 130 °C, rekomenduojama atidaryti dangtį.

4 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta kepimo funkcija (**Bake**) (22 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę ir temperatūrą, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
5 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
6 Kai kepimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos funkcijos lemputė užges.
7 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Išimdami vidinį puodą „Multicooker“ naudokite virtuvinę pirštinę arba medžiagos skiautę, nes vidinis puodas bus labai karštas.

### Garinimas

1 Įpilkite truputį vandens į vidinį puodą.
2 A gőzölőtálcát helyezze a belső edénybe (23. ábra).
3 Garinamą maistą sudėkite ant lėkštės ar garinimo padėklo.
4 Jei naudojate atskirą lėkštę, padėkite ją ant garinimo padėklo (24 pav.).
5 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
6 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta garinimo funkcija (**Steaming**) (25 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
7 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
8 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
9 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).
10 Atidarykite dangtį ir atsargiai išimkite garuose paruoštą maistą iš lėkštės arba garų stovo.

Pastaba

- Vandens kiekis priklauso nuo patiekalo kiekio garinimo padėkle. Nepanardinkite garų padėklo į vandenį.
- Naudokite virtuvinę pirštinę arba medžiagos skiautę, nes lėkštė ir garų padėklas bus labai karšti.

### Gruzdinimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 veiksmą, nurodytą skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą.
4 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta kepinimo funkcija (**Fry**) (26 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
5 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
6 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
7 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Neuždarykite viršutinio dangtelio, kai gaminate kepinimo režimu (**Fry**).

### Skrudinimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 veiksmą, nurodytą skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą.
4 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta skrudinimo funkcija (**Roast**) (27 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
5 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
6 Yra 2 skrudinimo etapai. Pirmojo etapo metu maistas gaminamas 35 minutes, tada pasigirs 5 pyptelėjimai, kurie primena, kad reikia apversti maistą.
7 Paspauskite meniu (**Menu**) mygtuką ir tęskite antrąjį etapą; jei pypsės 5 min. ir neveiks, „Multicooker“ persijungs į šilumos palaikymo režimą ir taip veiks iki gaminimo pabaigos.

### Rankinis

Taip pat galite naudoti rankinį režimą, jei norite patys reguliuoti gaminimo trukmę ir temperatūrą.
1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“. Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta rankinė funkcija (**Manual**) (28 pav.).
↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę ir temperatūrą, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
3 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą (10 pav.).
4 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
5 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Jei ketinate ruošti maistą žemesnėje nei 70 °C temperatūroje, prieš gaminant išjunkite šilumos palaikymo režimą.
- Jei rankiniu būdu (**Manual**) gaminate aukštesnėje nei 130 °C temperatūroje, gaminimo metu turi būti atidarytas viršutinis dangtelis.

### Karščio palaikymo režimas

Naudodami „Multicooker“ galite paprastai reguliuoti maisto temperatūrą šilumos palaikymo režimu.
- Pasirinkę maisto ruošimo funkciją meniu mygtuku (**Menu**), iškart paspauskite ir palaikykite 3 sek. paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**); užsidega šilumos palaikymo indikatorius. Pasibaigus maisto ruošimo procesui „Multicooker“ iškart persijungs į šilumos palaikymo režimą.
- Pasirinkę maisto ruošimo funkciją meniu mygtuku (**Menu**), pirmiausia paspauskite šilumos palaikymo mygtuką, o tada 3 sek. palaikysite nuspaustą paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), šilumos palaikymo indikatorius bus išjungtas. Pasibaigus maisto ruošimo procesui „Multicooker“ persijungs į parengties režimą.

Pastaba

- Parengties režimu galite paspausti šilumos palaikymo mygtuką (**Keep warm**), jeigu norite įjungti šilumos palaikymo režimą.
- Šilumos palaikymo režimu galite paspausti šilumos palaikymo mygtuką (**Keep warm**), jeigu norite įjungti parengties režimą.

### Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas

Ruošimo trukmę ir temperatūrą galite reguliuoti visoms funkcijoms, išskyrus ryžių / makaronų, kepinimo ir rizoto ruošimo funkciją; taip pat ruošimo temperatūrą galima reguliuoti kepimo ir rankinėms funkcijoms. Išsamesnė informacija apie kiekvienos funkcijos laiko ir temperatūros reguliavimą pateiktą lentelėje „Funkcijų apžvalga“.
Kai naudodamiesi meniu mygtuku pasirinksite pageidaujamą ruošimo funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji ruošimo trukmė.
1 Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, spauskite ruošimo trukmės mygtuką (**Cooking time**) (29 pav.), o ekrane pradės mirksėti numatytoji ruošimo trukmė.
2 Spausdami didinimo (**+**) arba mažinimo (**-**) mygtuką, nustatykite valandas (30 pav.).
3 Nustatę valandas palaukite kelias sekundes, kol bus patvirtinti valandų nustatymai ir ekrane pradės mirksėti minutės.
4 Spausdami didinimo (**+**) arba mažinimo (**-**) mygtuką, nustatykite minutes.
5 Norėdami nustatyti kitą ruošimo temperatūrą, paspauskite temperatūros (**Temp.**) mygtuką (31 pav.), o ekrane pradės mirksėti numatytoji temperatūra.
6 Spausdami didinimo (**+**) arba mažinimo (**-**) mygtuką, nustatykite pageidaujamą ruošimo temperatūrą (32 pav.).

### Iš anksto nustatytas atidėto maisto ruošimo laikas

Visiems ruošimo režimams, išskyrus pašildymo, kepimo ir skrudinimo, galite iš anksto nustatyti atidėtą maisto ruošimo laiką.
1 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
2 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta norima maisto ruošimo funkcija.
3 Paspaudus išankstinio laiko nustatymo mygtuką (**Preset timer**) ekrane ims mirksėti išankstinio laiko nustatymas (33 pav.).
4 Spausdami didinimo (**+**) arba mažinimo (**-**) mygtuką, nustatykite pageidaujamą iš anksto nustatytą laiką.
5 Paspauskite ir 3 sek. palaikykite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad patvirtintumėte išankstinio nustatymo laikmatį (10 pav.).
6 Maistas bus paruoštas, kai praeis iš anksto nustatytas laikas. Išgirsite 4 pyptelėjimus ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
7 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Išankstinio nustatymo funkcija neveikia kepimo (**Bake**), kepinimo (**Fry**) ir pašildymo (**Reheat**) režimu.
- Išankstinio nustatymo mygtukas neveikia parengties režimu.

## Užrakto nuo vaikų nustatymas

Jei norite apsaugoti vaikus nuo naudojimosi „Multicooker“, galite nustatyti užrakto nuo vaikų funkciją.

- Paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą išankstinio nustatymo (**Preset**) mygtuką, kad įjungtumėte užrakto nuo vaikų režimą (34 pav.).
  ↳ Ekrane ims šviesti užrakto nuo vaikų piktograma.
- Norėdami atblokuoti vėl paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą išankstinio nustatymo (**Preset**) mygtuką.
  ↳ Užrakto nuo vaikų piktograma užges (35 pav.).

# 5 Valymas ir priežiūra

Pastaba

- Prieš pradėdami valyti atjunkite „Multicooker“ nuo maitinimo tinklo.
- Prieš valydami „Multicooker“ palaukite, kol jis pakankamai atvės.

## Vidus

Po viršutiniu dangčiu ir pagrindinio korpuso viduje:
- Nušluostykite sudrėkinta ir išgręžta šluoste.
- Būtinai pašalinkite visus prie „Multicooker“ prilipusius maisto likučius.

Kaitinimo elementas:
- Nušluostykite sudrėkinta ir išgręžta šluoste.
- Pašalinkite maisto likučius sudrėkinta išgręžta šluoste.

## Išorė

Viršutinio dangčio paviršius ir pagrindinio korpuso išorė:
- Nušluostykite muiluotu vandeniu sudrėkinta šluoste.
- Valdymo skydelį valykite tik sausa medžiagos skiaute.
- Būtinai pašalinkite visus maisto likučius apie valdymo skydelį.

## Priedai

Mentelė, sriubos samtis, vidinis puodas, garų stovas ir garų išleidimo dangtelis:
- Pamerkite į karštą vandenį ir nuplaukite kempine.

# 6 Aplinka

Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis – atiduokite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos.

# 7 Garantija ir techninė priežiūra

Jeigu jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru. Jo telefono numerį galite rasti visame pasaulyje galiojančios garantijos informaciniame lapelyje. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

# 8 Specifikacijos

| | |
|---|---|
| Modelio numeris | HD3167 |
| Vardinės galios išvestis | 980 W |
| Nominalioji talpa | 5,0 l |

# 9 Trikčių diagnostika

Jei naudodamiesi šiuo „Multicooker“ susidūrėte su problemomis, prieš kreipdamiesi pagalbos, patikrinkite šiuos dalykus. Jei negalite išspręsti problemos, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.

| Problema | Sprendimas |
|---|---|
| Neužsidega mygtuko lemputė. | Sujungimo problema. Patikrinkite, ar maitinimo laidas tinkamai prijungtas „Multicooker“ ir ar gerai įkištas į elektros tinklo lizdą. |
| | Perdegusi lemputė. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. |
| Neveikia ekranas. | „Multicooker“ neprijungtas prie maitinimo tinklo. Jeigu nėra maitinimo, avarinio maitinimo funkcija ir ekranas neveikia. |
| | Išsieikvojo ekrano akumuliatorius. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad pakeistų akumuliatorių. |
| Ryžiai neverda. | Nepakanka vandens. Įpilkite vandens pagal vidiniame puode esančią skalę. |
| | Nepaspaudėte paleidimo mygtuko (**Start/ Cancel**). |
| | Prieš įjungdami „Multicooker“ įsitikinkite, kad nėra pašalinių likučių ant kaitinimo elemento ir vidinio puodo išorės. |
| | Sugedęs kaitinimo elementas arba deformuotas vidinis puodas. Pristatykite „Multicooker“ „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. |
| Ryžiai yra per sausi ir neišvirę. | Į ryžius įpilkite daugiau vandens ir ilgiau gaminkite. |
| „Multicooker“ automatiškai nepersijungia į šilumos palaikymo režimą. | Gali būti, kad nepaspaudėte šilumos palaikymo (**Keep warm**) mygtuko prieš paspausdami paleidimo (**Start/Cancel**) mygtuką. Tokiu atveju pasibaigus gaminimui „Multicooker“ bus parengties režime. |
| | Sugedęs temperatūros valdiklis. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. |
| Ryžiai apdegę. | Tinkamai nenuplovėte ryžių. Plaukite ryžius, kol ims tekėti švarus vanduo. |
| Ruošiant maistą vanduo išsilieja iš „Multicooker“. | Būtinai įpilkite vandens iki vidinio puodo skalėje nurodyto lygio, atitinkančio naudojamų ryžių indelių kiekį. |
| Nepavyksta pasirinkti norimos ruošimo funkcijos. | Keletą kartų paspauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol pasirinksite norimą funkciją, kurią rodo indikatorius. |
| Paruošti ryžiai skleidžia blogą kvapą | Išplaukite vidinį puodą kokia nors plovimo priemone ir šiltu vandeniu. |
| | Baigę ruošti maistą būtinai gerai išplaukite garų išleidimo dangtelį, vidinį dangtį ir vidinį puodą. |
| Ekrane rodomas klaidos pranešimas (E1, E2, E3 arba E4). | Gaminimo metu nutrūko maitinimas. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. |

# Latviešu

# 1 Jūsu daudzfunkciju ēdienu gatavošanas ierīce

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē www.philips.com/welcome.

# 2 Kas iekļauts komplektā (1. att.)

| | |
|---|---|
| Multicooker galvenā ierīce | Strāvas vads |
| Silikona cimdi (2 gab.) | Mērglāze |
| Lāpstiņa | Zupas kausiņš |
| Tvaicēšanas restīte | 4 gab. jogurta krūzītes |
| Lietotāja rokasgrāmata | Recepte |
| Buklets ar informāciju par drošību | Garantijas kartīte |

# 3 Pārskats (2. att.)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Noņemams tvaika atveres vāciņš | ⑦ | Sildīšanas elements |
| ② | Vāka atvēršanas poga | ⑧ | Kontaktligzda |
| ③ | Augšējais vāks | ⑨ | Ierīces rokturis |
| ④ | Iekšējais katls | ⑩ | Ūdens līmeņa indikators |
| ⑤ | Vadības panelis | ⑪ | Blīvgredzens |
| ⑥ | Pamatkorpuss | | |

## Vadīklu pārskats (3. att.)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Gatavošanas funkcijas | ⑰ | Samazināšanas poga |
| ⑬ | Siltuma uzturēšanas poga | ⑱ | Temperatūras poga |
| ⑭ | Izvēlnes poga | ⑲ | Iestatījumu poga |
| ⑮ | Gatavošanas laika poga | ⑳ | Ieslēgšanas/atcelšanas poga |
| ⑯ | Palielināšanas poga | ㉑ | Displeja ekrāns |

## Funkciju pārskats

| Funkcijas | Noklusējuma gatavošanas laiks | Pielāgojams gatavošanas laiks | Iestatījuma laiks | Noklusējuma gatavošanas temperatūra |
|---|---|---|---|---|
| Rīsi/pasta (Rice/Pasta) | 40 min | / | 1-24 h | 130-140°C |
| Ievārījums (Jam) | 10 min | 5 min - 2 h | 1-24 h | 90-100°C |
| Risoto (Risotto) | 40 min | / | 1-24 h | 130-140°C |
| Jogurts (Yogurt) | 8 h | 6-12 h | 1-24 h | 40±3°C |
| Vārīšana (Boil) | 1 h | 20 min - 4 h | 1-24 h | 100°C |
| Kompots (Compote) | 10 min | 5-40 min | 1-24 h | 100°C |
| Buljons (Boulion) | 6 h | 4-10 h | 1-24 h | 90-100°C |
| Uzsildīšana (Reheat) | 25 min | 5-60 min | / | 85°C |
| Cepšana (Bake) | 45 min | 20 min - 2 h | / | 130°C |
| Sautējums (Stew) | 1 h | 20 min - 10 h | 1-24 h | 90 °C |
| Tvaicēšana (Steam) | 20 min | 5 min - 2 h | 1-24 h | 100°C |
| Apcepšana (Fry) | 15 min | 5-60 min | / | 145-150°C |
| Lēna pagatavošana (Slow cook) | 5 h | 1-15 h | 1-24 h | 80°C |
| Cepetis (Roast) | 1 h | / | 1-24 h | 130°C |
| Manuāli (Manual) | 2 h | 5 min - 10 h | 1-24 h | 100°C |

Piezīme.

- Cepšanas un manuālajai funkcijai ir pielāgojama gatavošanas temperatūra. Varat izvēlēties temperatūru cepšanas funkcijai no 40°C līdz 160°C, un izvēlēties temperatūru manuālajai funkcijai no 30°C līdz 160°C. Pakāpe ir 10°C.
- Kad gatavošana ir sākusies, varat nospiest un 3 sekundes turēt ieslēgšanas/ atcelšanas pogu (**Start/Cancel**), lai deaktivizētu gatavošanas procesu, un Multicooker pāries gaidstāves režīmā.

# 4 Daudzfunkciju ēdienu gatavošanas ierīces lietošana

## Pirms pirmās lietošanas reizes

1. Izņemiet visus piederumus no iekšējā katla. Izņemiet iepakojuma materiālu no iekšējā katla.
2. Viscaur notīriet Multicooker daļas pirms pirmās lietošanas reizes (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").

Piezīme.

- Pirms sākat lietot ierīci, pārliecinieties, vai visas daļas ir pilnīgi nožuvušas.

## Sagatavošanās pirms gatavošanas

Pirms Multicooker lietošanas jāveic šādas darbības:
Rīsi:
1. Izmēriet rīsu daudzumu, izmantojot komplektā esošo mērglāzi.
2. Rūpīgi noskalojiet rīsus.
3. Noskalotos rīsus ielieciet iekšējā katlā.
4. Pielejiet ūdeni līdz norādītajam līmenim uz skalas iekšējā katlā un izlīdziniet rīsus.

Dažādi ēdieni:
5. Nospiediet vāka atvēršanas pogu, lai atvērtu vāku (4. att.).
6. Noslaukiet sausu iekšējā katla ārpusi (5. att.), pēc tam ievietojiet iekšējo katlu Multicooker ierīcē (6. att.). Pārbaudiet, vai iekšējais katls kārtīgi skar sildelementu.
7. Aizveriet Multicooker vāku (7. att.) un pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (8. att.).

Piezīme.

- Pārliecinieties, ka iekšējam katlam ir pareizs kontakts ar sildelementu.
- Informāciju par rīsu un ūdens proporcijām skatiet receptē.
- Iekšējā katlā atzīmētais līmenis ir tikai norāde. Jūs vienmēr varat pielāgot ūdens līmeni dažāda veida rīsiem un savām vēlmēm.
- Pārliecinieties, vai iekšējā katla ārpuse ir sausa un tīra un vai uz sildelementa vai elektromagnētiskā slēdža nav atlieku.

## Rīsu/pastas gatavošana

1. Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
2. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek atlasīta rīsu/pastas gatavošanas funkcija (**Rice/Pasta**) (9. att.).
3. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
4. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
5. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Ja jūsu dzīvesvietā spriegums nav stabils, iespējama Multicooker pārplūde.
- Kad gatavošana ir pabeigta, samaisiet rīsus, lai no rīsiem atbrīvotu lieko mitrumu.
- Atkarībā no gatavošanas apstākļiem rīsu apakšējā daļa var kļūt mazliet brūni.

## Ievārījuma gatavošana

1. Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta ievārījuma gatavošanas funkcija (**Jam**) (12. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
4. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
5. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
6. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

## Risoto gatavošana

1. Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek atlasīta risoto gatavošanas funkcija (**Risotto**) (13. att.).
4. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
5. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
6. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

## Jogurta gatavošana

1. Rūpīgi samaisiet jogurta sastāvdaļas un ielieciet tās stikla traukā (14. att.).
2. Ielieciet stikla trauku iekšējā katlā (15. att.). Traukam jābūt aizvērtam.
3. Ielejiet nedaudz ūdens iekšējā katlā. Stikla traukam jābūt iegremdētam ūdenī līdz pusei.
4. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
5. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta jogurta gatavošanas funkcija (**Yogurt**) (16. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
6. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
7. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
   ↳ Multicooker automātiski pāries gaidstāves režīmā.

## Vārīšana/kompota gatavošana

1. Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta vārīšanas (**Boil**) vai kompota gatavošanas funkcija (**Compote**) (17. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
4. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
5. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan daži pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas indikators.
6. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

## Buljons/sautējums/lēna gatavošana

1. Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta buljona gatavošanas (**Boulion**), sautēšanas (**Stew**) vai lēnas gatavošanas funkcija (**Slow cook**) (18. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
4. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
5. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan daži pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas indikators.
6. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

## Uzsildīšana

1. Uzirdiniet atdzisušos rīsus un vienmērīgi sadaliet iekšējā katlā (19. att.).
2. Uzlejiet pārtikai nedaudz ūdens, lai tā nekļūtu sausa (20. att.). Ūdens daudzums atkarīgs no pārtikas daudzuma.
3. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
4. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek atlasīta uzsildīšanas funkcija (**Reheat**) (21. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
5. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
6. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
7. Multicooker automātiski pāries siltuma uzturēšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

## Cepšana

1. Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2. Izpildiet 6. darbību, kas aprakstīta nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3. Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

Piezīme.

- Cepot kūku, gatavošanas laikā turiet vāku aizvērtu. Parasti vislabāko rezultātu iegūst, cepot kūku 130 °C temperatūrā 45 minūtes.
- Ieteicams atvērt vāku gatavošanas laikā, kad temperatūra pārsniedz 130°C.

4. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek atlasīta cepšanas funkcija (**Bake**) (22. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku un temperatūru, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
5. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
6. Kad cepšana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest izvēlētās funkcijas lampiņa.
7. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Kad izņemat iekšējo katlu no ierīces, izmantojiet virtuves cimdu vai dvieli.

## Tvaicēšana

1. Ielejiet nedaudz ūdens iekšējā katlā.
2. Ievietojiet tvaicēšanas grozu iekšējā katlā (23. att.).
3. Novietojiet tvaicējamo pārtiku uz šķīvja vai tvaicēšanas grozā.
4. Ja izmantojat atsevišķu šķīvi, ievietojiet to tvaicēšanas grozā (24. att.).
5. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
6. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta tvaicēšanas funkcija (**Steaming**) (25. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
7. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
8. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
9. Multicooker automātiski pāries siltuma uzturēšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).
10. Atveriet vāku un uzmanīgi izņemiet tvaicēto ēdienu no šķīvja vai tvaicēšanas restītes.

Piezīme.

- Ūdens daudzums ir atkarīgs no pārtikas daudzuma tvaicēšanas grozā. Neiegremdējiet tvaicēšanas grozu ūdenī.
- Izmantojiet virtuves cimdu vai drānu, jo šķīvis un tvaicēšanas grozs būs ļoti karsti.

## Apcepšana

1. Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2. Izpildiet 6. darbību, kas aprakstīta nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3. Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
4. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta apcepšanas funkcija (**Fry**) (26. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
5. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
6. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
7. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Neizveriet augšējo vāku, kad notiek gatavošanas apcepšanas režīmā (**Fry**).

## Grauzdēšana

1. Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2. Izpildiet 6. darbību, kas aprakstīta nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3. Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
4. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta grauzdēšanas funkcija (**Roast**) (27. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
5. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
6. Pieejamas 2 grauzdēšanas pakāpes. Pirmajā pakāpē gatavošanas laiks ir aptuveni 35 minūtes, atskanēs 5 pīkstieni, lai atgādinātu apgriezt ēdienu.
7. Nospiediet izvēlnes pogu (**Menu**), lai turpinātu otru posmu, ja Multicooker pīkst 5 minūtes, bet nekas netiek darīts, ierīce pāries siltuma uzturēšanas režīmā līdz gatavošanas laika beigām.

## Manuāli

Jūs varat izmantot manuālo režīmu, lai gatavotu pārtiku ar lielākām gatavošanas laika un temperatūras regulēšanas iespējām.
1. Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas". Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta manuālā funkcija (**Manual**) (28. att.).
   ↳ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku un temperatūru, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
3. Nospiediet un 3 sekundes turiet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
4. Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
5. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Ja gatavojat pārtiku temperatūrā zem 70°C, lūdzu, izslēdziet siltuma uzturēšanas režīmu pirms gatavošanas sākšanas.
- Manuālajā režīmā (**Manual**), gatavojot temperatūrā virs 130°C, gatavošanas laikā jāatver augšējais vāks.

## Siltuma saglabāšanas režīms

Multicooker gatavošanas ierīcei ir viegli kontrolējams siltuma uzturēšanas režīms.
- Ja pēc gatavošanas funkcijas izvēles, izmantojot izvēlnes pogu (**Menu**), 3 sekundes nospiež ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), iedegas siltuma uzturēšanas režīma indikators. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce tiek tieši pārslēgta siltuma uzturēšanas režīmā.
- Ja pēc gatavošanas funkcijas izvēles, izmantojot izvēlnes pogu (**Menu**), vispirms nospiež siltuma uzturēšanas režīma pogu un pēc tam 3 sekundes nospiež ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), siltuma uzturēšanas režīma indikators ir izslēgts. Kad gatavošana būs pabeigta, ierīce būs gaidstāves režīmā.

Piezīme.

- Ja ierīce ir gaidstāves režīmā, varat nospiest siltuma uzturēšanas režīma pogu (**Keep warm**), lai ieslēgtu siltuma uzturēšanas režīmu.
- Ja ierīce ir siltuma uzturēšanas režīmā, varat nospiest siltuma uzturēšanas režīma pogu (**Keep warm**), lai ieslēgtu gaidstāves režīmu.

## Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana

Varat noregulēt gatavošanas laiku visām funkcijām, izņemot rīsu/ pastas, grauzdēšanas un risoto funkciju, un varat noregulēt gatavošanas temperatūru cepšanas un manuālajai funkcijai. Skatiet tabulu "Funkciju pārskats", lai uzzinātu par katras funkcijas laika un temperatūras regulēšanu.
Pēc vēlamās gatavošanas funkcijas izvēles, izmantojot izvēlnes pogu, ekrānā tiks attēlots noklusējuma gatavošanas laiks.
1. Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, nospiediet gatavošanas laika pogu (**Cooking time**) (29. att.), un displejā sāk mirgot noklusējuma gatavošanas laiks.
2. Nospiediet palielināšanas (**+**) vai samazināšanas (**-**) pogu, lai iestatītu stundas (30. att.).
3. Pēc stundu iestatīšanas uzgaidiet dažas sekundes pirms stundu apstiprināšanas, un displejā sāk mirgot minūtes.
4. Nospiediet palielināšanas (**+**) vai samazināšanas (**-**) pogu, lai iestatītu minūtes.
5. Lai iestatītu citu gatavošanas temperatūru, nospiediet temperatūras pogu (**Temp.**) (31. att.) un displejā sāk mirgot noklusējuma temperatūra.
6. Nospiediet palielināšanas (**+**) vai samazināšanas (**-**) pogu, lai iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru (32. att.).

## Laika iestatīšana aizkavētai gatavošanai

Varat aktivizēt gatavošanas aizkaves laiku visiem gatavošanas režīmiem, izņemot uzsildīšanas, cepšanas un apcepšanas režīmu.
1. Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
2. Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta vajadzīgā gatavošanas funkcija.
3. Nospiediet taimera pogu (**Preset**), un displejā sāk mirgot noklusējuma iestatītais laiks (33. att.).
4. Nospiediet palielināšanas (**+**) un samazināšanas pogu (**-**), lai iestatītu vēlamo laiku.
5. 3 sekundes nospiediet ieslēgšanas pogu (**Start/Cancel**), lai apstiprinātu iestatīto taimeri (10. att.).
6. Gatavošana tiks pabeigta, kad būs pagājis iestatītais laiks. Būs dzirdami 4 pīkstieni un atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa nodzisīs.
7. Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
   ↳ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Iestatījumu funkcija nav pieejama cepšanas (**Bake**), apcepšanas (**Fry**) un uzsildīšanas (**Reheat**) režīmā.
- Iestatījumu poga nereaģē gaidstāves režīmā.

## Bērnu slēdzenes iestatīšana

Lai neļautu bērnam izmantot Multicooker, varat iestatīt bērnu slēdzenes funkciju.
- Nospiediet un 3 sekundes turiet iestatījumu pogu (**Preset**), lai atvērtu bērnu slēdzenes režīmu (34. att.).
  ↳ Displejā iedegas bērnu slēdzenes ikona.
- Lai atbloķētu, vēlreiz nospiediet un 3 sekundes turiet iestatījumu pogu (**Preset**).
  ↳ Bērnu slēdzenes ikona nodziest (35. att.).

# 5 Tīrīšana un apkope

Piezīme.

- Pirms sākat tīrīt ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas pagaidiet, līdz ierīce ir pietiekami atdzisusi.

## Ārpuse

Augšējā vāka iekšpuse un galvenais korpuss:
- Noslaukiet ar izgrieztu un mitru drānu.
- Noteikti notīriet visus ēdiena pārpalikumus, kas pielipuši pie ierīces.

Sildīšanas elements:
- Noslaukiet ar izgrieztu un mitru drānu.
- Notīriet ēdiena pārpalikumus ar izgrieztu un mitru drānu.

## Ārpuse

Augšējā vāka virsma un galvenā korpusa ārpuse:
- Noslaukiet ar ziepjūdenī samitrinātu drānu.
- Vadības paneļa noslaucīšanai izmantojiet tikai mīkstu un sausu drānu.
- Noteikti notīriet ēdienu pārpalikumus no vadības paneļa.

## Piederumi

Lāpstiņa, zupas kauss, iekšējais katls, tvaicēšanas restīte un tvaika izplūdes vāciņš:
- Iegremdējiet karstā ūdenī un notīriet ar sūkli.

# 6 Vide

Neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem tā dzīves cikla beigās, bet aiznesiet to uz oficiālu pārstrādes savākšanas punktu. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi.

# 7 Garantija un serviss

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai radusies problēma, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips izplatītāja.

# 8 Specifikācijas

| | |
|---|---|
| Modeļa numurs | HD3167 |
| Nominālā jauda | 980 W |
| Nominālais tilpums | 5,0 l |

# 9 Traucējummeklēšana

Ja ierīces lietošanas laikā rodas problēmas, pārbaudiet tālāk norādītos punktus, pirms pieprasāt remontu. Ja nevarat novērst problēmu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī.

| Problēma | Risinājums |
|---|---|
| Neiedegas pogas indikators. | Ir savienojuma problēma. Pārbaudiet, vai strāvas vads ir pareizi pievienots Multicooker ierīcei un vai kontaktdakša ir stingri ievietota kontaktligzdā. |
| | Indikators ir bojāts. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā. |
| Nedarbojas displejs. | Ierīce nav pievienota elektrotīklam. Ja nav elektroapgādes, nedarbojas ne strāvas padeves traucējumu rezerves funkcija, ne displejs. |
| | Izlādējusies displeja baterija. Nogādājiet ierīci pie Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā, lai nomainītu bateriju. |
| Rīsi nav izvārīti. | Nav pietiekami daudz ūdens. Pielejiet ūdeni līdz atbilstošajam līmenim, kas norādīts uz skalas iekšējā katla iekšpusē. |
| | Jūs nenospiedāt ieslēgšanas pogu (**Start/ Cancel**). |
| | Pirms ieslēdzat ierīci, pārbaudiet, vai uz sildelementa un iekšējā katla ārpuses nav nekādu atlieku. |
| | Bojāts sildelements vai deformēts iekšējais katls. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā. |
| Rīsi ir pārāk sausi un nav pareizi pagatavoti. | Pievienojiet rīsiem vairāk ūdens un gatavojiet mazliet ilgāk. |
| Multicooker netiek automātiski pārslēgta siltuma uzturēšanas režīmā. | Iespējams, esat nospiedis siltuma uzturēšanas pogu (**Keep warm**) pirms ieslēgšanas pogas (**Start/Cancel**). Šādā gadījumā Multicooker pāries gaidstāves režīmā pēc gatavošanas pabeigšanas. |
| | Bojāta temperatūras kontrolierīce. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā. |
| Rīsi ir apdeguši. | Rīsi nav pietiekami noskaloti. Noskalojiet rīsus, līdz ūdens ir pilnīgi tīrs. |
| Gatavošanas laikā ūdens šļakstās ārpus ierīces. | Noteikti pielejiet ūdeni līdz līmenim, kas norādīts uz skalas iekšējā katla iekšpusē un kas atbilst rīsa glāžu skaitam. |
| Nevar tikt līdz vajadzīgajai gatavošanas funkcijai. | Vairākkārt nospiediet izvēlnes pogu (**Menu**), lai izvēlētos vajadzīgo funkciju, ko norāda indikators. |
| Pēc gatavošanas rīsiem ir nepatīkams aromāts. | Iztīriet iekšējo katlu ar mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni. |
| | Pēc gatavošanas noteikti rūpīgi notīriet tvaika izplūdes vāciņu, iekšējo vāku un iekšējo katlu. |
| Displejā redzams kļūdas ziņojums (E1, E2, E3 vai E4). | Gatavošanas laikā radās barošanas pārtraukums. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā. |

# Polski

# 1 Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!
Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/ welcome.

# 2 Zawartość opakowania (rys. 1)

| | |
|---|---|
| Urządzenie do gotowania | Przewód zasilający |
| 2 rękawice silikonowe | Miarka |
| Łopatka | Chochla do zupy |
| Ruszt do gotowania na parze | 4 filiżanki jogurtu |
| Instrukcja obsługi | Przepis |
| Ulotka dotycząca bezpieczeństwa | Karta gwarancyjna |

# 3 Opis urządzenia (rys. 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Zdejmowane pokrętło wylotu pary | ⑦ | Element grzejny |
| ② | Przycisk zwalniający pokrywkę | ⑧ | Gniazdo zasilania |
| ③ | Pokrywka górna | ⑨ | Uchwyt |
| ④ | Misa wewnętrzna | ⑩ | Wskaźniki poziomu wody |
| ⑤ | Panel sterowania | ⑪ | Uszczelka |
| ⑥ | Korpus | | |

## Elementy sterowania (rys. 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Funkcje gotowania | ⑰ | Przycisk zmniejszania |
| ⑬ | Przycisk utrzymywania ciepła | ⑱ | Przycisk temperatury |
| ⑭ | Przycisk Menu | ⑲ | Przycisk wstępnego ustawienia |
| ⑮ | Przycisk czasu gotowania | ⑳ | Przycisk uruchamiania/ anulowania |
| ⑯ | Przycisk zwiększania | ㉑ | Wyświetlacz |

## Opis urządzenia funkcji

| Funkcje | Domyślny czas gotowania | Regulowany czas gotowania | Zaprogramowany czas gotowania | Domyślna temperatura gotowania |
|---|---|---|---|---|
| Ryż/makaron (Rice/Pasta) | 40 min | / | 1–24 godz. | 130–140°C |
| Dżem (Jam) | 10 min | 5 min–2 godz. | 1–24 godz. | 90–100°C |
| Risotto (Risotto) | 40 min | / | 1–24 godz. | 130–140°C |
| Jogurt (Yogurt) | 8 godz. | 6–12 godz. | 1–24 godz. | 40±3°C |
| Gotowanie (Boil) | 1 godz. | 20 min– 4 godz. | 1–24 godz. | 100°C |
| Kompot (Compote) | 10 min | 5–40 min | 1–24 godz. | 100°C |
| Bulion (Boulion) | 6 godz. | 4–10 godz. | 1–24 godz. | 90–100°C |
| Podgrzewanie (Reheat) | 25 min | 5–60 min | / | 85°C |
| Pieczenie (Bake) | 45 min | 20 min– 2 godz. | / | 130°C |
| Duszenie (Stew) | 1 godz. | 20 min– 10 godz. | 1–24 godz. | 90°C |
| Gotowanie na parze (Steam) | 20 min | 5 min–2 godz. | 1–24 godz. | 100°C |
| Smażenie (Fry) | 15 min | 5–60 min | / | 145–150°C |
| Wolne gotowanie (Slow cook) | 5 godz. | 1–15 godz. | 1–24 godz. | 80°C |
| Pieczenie (Roast) | 1 godz. | / | 1–24 godz. | 130°C |
| Ręczne (Manual) | 2 godz. | 5 min– 10 godz. | 1–24 godz. | 100°C |

Uwaga

- Temperaturę gotowania wykorzystywaną przez funkcję pieczenia (**Bake**) i funkcję ręczną (**Manual**) można zmienić. Dla funkcji pieczenia (**Bake**) można wybrać temperaturę z zakresu od 40 do 160°C. Dla funkcji ręcznej (**Manual**) można wybrać temperaturę z zakresu od 30 do 160°C. Temperaturę można zwiększać lub zmniejszać w odstępach o 10°C.
- Po rozpoczęciu gotowania można nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk uruchamiania/anulowania (**Start/Cancel**), aby przerwać proces gotowania. W takim przypadku urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

# 4 Korzystanie z wielofunkcyjnego urządzenia do gotowania

## Przed pierwszym użyciem

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z misy wewnętrznej. Usuń z misy wewnętrznej elementy opakowania.
2. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").

Uwaga

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.

## Przygotowanie do gotowania

Przed użyciem urządzenia wykonaj następujące czynności:
Ryż:
1. Odmierz odpowiednią ilość ryżu za pomocą dołączonego kubka z miarką.
2. Dokładnie wypłucz ryż.
3. Umieść przepłukany ryż w misie wewnętrznej.
4. Wlej do misy wewnętrznej wodę do poziomu oznaczonego w jego wnętrzu i wyrównaj powierzchnię ryżu.

Inne potrawy:
5. Naciśnij przycisk zwalniający pokrywkę, aby ją otworzyć (rys. 4).
6. Wytrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię misy wewnętrznej (rys. 5), a następnie umieść misę w wielofunkcyjnym urządzeniu do gotowania (rys. 6). Sprawdź, czy misa we właściwy sposób przylega do elementu grzejnego.
7. Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 7) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 8).

Uwaga

- Upewnij się, że misa wewnętrzna we właściwy sposób przylega do elementu grzejnego.
- Szczegółowe informacje dotyczące proporcji ryżu i wody można znaleźć w treści przepisu.
- Poziom wskazany wewnątrz misy wewnętrznej stanowi jedynie wskazówkę. Poziom wody można dostosować do gatunku ryżu oraz indywidualnych upodobań.
- Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia misy wewnętrznej jest czysta i sucha oraz że na elemencie grzejnym i przełączniku magnetycznym brak jest jakichkolwiek pozostałości.

## Gotowania ryżu/makaronu

1. Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
2. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania ryżu/makaronu (**Rice/Pasta**) (rys. 9).
3. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
4. Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
5. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

Uwaga

- W przypadku, gdy w miejscu zamieszkania użytkownika napięcie jest niestabilne, istnieje ryzyko, że wyleje się zawartość urządzenia.
- Po zakończeniu gotowania wymieszaj ryż i rozdrobnij go, aby uwolnić nadmiar wilgoci w celu uzyskania puszystego efektu.
- W zależności od warunków gotowania porcja z dolnej części naczynia może nabrać lekko brązowego koloru.

## Gotowanie dżemu

1. Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2. Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania dżemu (**Jam**) (rys. 12).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
4. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
5. Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
6. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

## Gotowanie risotto

1. Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2. Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania risotto (**Risotto**) (rys. 13).
4. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
5. Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
6. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

## Przygotowywanie jogurtu

1. Dokładnie roztrzep składniki jogurtu i umieść je w szklanym pojemniku (rys. 14).
2. Umieść szklany pojemnik w misie wewnętrznej (rys. 15). Upewnij się, że pojemnik jest zamknięty.
3. Wlej niewielką ilość wody do misy wewnętrznej. Upewnij się, że połowa pojemnika jest zanurzona w wodzie.
4. Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
5. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji przygotowywania jogurtu (**Yogurt**) (rys. 16).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
6. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
7. Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
   ↳ Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

## Gotowanie/przygotowywanie kompotu

1. Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2. Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania (**Boil**) lub przygotowywania kompotu (**Compote**) (rys. 17).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
4. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
5. Po zakończeniu gotowania usłyszysz kilka sygnałów dźwiękowych, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
6. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

## Gotowanie bulionu/duszenie/wolne gotowanie

1. Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2. Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania bulionu (**Boulion**), duszenia (**Stew**) lub wolnego gotowania (**Slow cook**) (rys. 18).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
4. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
5. Po zakończeniu gotowania usłyszysz kilka sygnałów dźwiękowych, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
6. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

## Podgrzewanie

1. Rozdrobnij schłodzone jedzenie, a następnie rozmieść je równomiernie w misie wewnętrznej (rys. 19).
2. Dodaj niewielką ilość wody, aby podgrzane jedzenie nie było zbyt suche (rys. 20). Ilość wody jest uzależniona od ilości jedzenia.
3. Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
4. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji podgrzewania (**Reheat**) (rys. 21).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
5. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
6. Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
7. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

## Pieczenie (Bake)

1. Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2. Wykonaj czynność 6 opisaną w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Uwaga

- Podczas pieczenia ciasta pokrywka musi być zamknięta. Zazwyczaj najlepsze rezultaty zapewnia pieczenie ciasta przez 45 minut w temperaturze 130°C.
- Zaleca się otwarcie pokrywki podczas gotowania, gdy temperatura przekracza 130°C.

4. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji pieczenia (**Bake**) (rys. 22).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu i temperatury gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
5. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
6. Po zakończeniu pieczenia usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji zgaśnie.
7. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

Uwaga

- Wyjmując misa wewnętrzna z urządzenia, użyj rękawicy kuchennej lub szmatki, ponieważ naczynie może być bardzo gorące.

## Gotowanie na parze

1. Wlej niewielką ilość wody do misy wewnętrznej.
2. Umieść tackę do gotowania na parze w misie wwewnętrznej (rys. 23).
3. Ułóż produkty przeznaczone do gotowania na parze na talerzu lub na tacce do gotowania na parze.
4. W przypadku użycia osobnego talerza należy umieścić talerz na tacce do gotowania na parze (rys. 24).
5. Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
6. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania na parze (**Steam**) (rys. 25).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
7. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
8. Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
9. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).
10. Otwórz pokrywkę, a następnie ostrożnie zdejmij ugotowane na parze jedzenie z tacki lub rusztu.

Uwaga

- Ilość wody jest uzależniona od ilości jedzenia umieszczonej na tacce do gotowania na parze. Nie zanurzaj tacki do gotowania na parze w wodzie.
- Użyj rękawicy kuchennej lub szmatki, ponieważ talerz lub tacka mogą być bardzo gorące.

## Smażenie

1. Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2. Wykonaj czynność 6 opisaną w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji smażenia (**Fry**) (rys. 26).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
5. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
6. Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
7. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

Uwaga

- W trybie smażenia (**Fry**) nie należy zamykać górnej pokrywki.

## Pieczenie (Roast)

1. Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2. Wykonaj czynność 6 opisaną w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4. Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji pieczenia (**Roast**) (rys. 27).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
5. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).
6. Pieczenie przebiega w 2 etapach. Pierwszy etap trwa około 35 minut, po upływie których urządzenie emituje 5 sygnałów dźwiękowych przypominających o konieczności obrócenia jedzenia.
7. Naciśnij przycisk menu (**Menu**), aby rozpocząć drugi etap. Jeśli urządzenie będzie emitować sygnały dźwiękowe przez 5 minut i nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła do końca czasu pieczenia.

## Ręczne

Do przygotowania żywności można użyć trybu ręcznego zapewniającego większą kontrolę nad temperaturą i czasem gotowania.
1. Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2. Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania". Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji ręcznej (**Manual**) (rys. 28).
   ↳ Informacje dotyczące wyboru innego czasu i temperatury gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
3. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys. 10).

4 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
5 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

**Uwaga**

- Przed rozpoczęciem gotowania w temperaturze poniżej 70°C należy wyłączyć tryb utrzymywania ciepła.
- W trybie ręcznym (**Manual**), gdy temperatura wzrośnie powyżej 130°C, należy otworzyć na czas gotowania górną pokrywkę.

## Tryb utrzymywania ciepła

Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania pozwala na łatwe kontrolowanie trybu utrzymywania ciepła.

- Jeżeli bezpośrednio po wybraniu funkcji gotowania za pomocą przycisku menu (**Menu**) naciśniesz i przytrzymasz przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła. Po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
- Jeżeli bezpośrednio po wybraniu funkcji gotowania za pomocą przycisku menu (**Menu**) naciśniesz przycisk utrzymywania ciepła, a następnie naciśniesz i przytrzymasz przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), wskaźnik utrzymywania ciepła zgaśnie. Po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

**Uwaga**

- W trybie gotowości można nacisnąć przycisk utrzymywania ciepła (**Keep warm**), aby przejść w tryb utrzymywania ciepła.
- W trybie utrzymywania ciepła można nacisnąć przycisk utrzymywania ciepła (**Keep warm**), aby przejść w tryb gotowości.

## Zmiana czasu i temperatury gotowania

Istnieje możliwość dostosowania czasu gotowania przypisanego do każdej z funkcji z wyjątkiem funkcji gotowania ryżu/makaronu, pieczenia (Roast) oraz gotowania risotto. Można także dostosować temperaturę gotowania przypisaną do funkcji pieczenia (Bake) oraz funkcji ręcznych. Czas gotowania oraz temperatury, jakie można wybrać dla każdej z funkcji, podano w tabeli „Opis urządzenia funkcji". Po wybraniu odpowiedniej funkcji gotowania za pomocą przycisku menu na wyświetlaczu zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.

1 Aby ustawić inny czas gotowania, naciśnij przycisk czasu gotowania (**Cooking time**) (rys. 29). Na wyświetlaczu zacznie migać domyślny czas gotowania.
2 Naciśnij przycisk zwiększania (**+**) lub zmniejszania (**-**), aby ustawić liczbę godzin (rys. 30).
3 Po ustawieniu liczby godzin poczekaj kilka sekund na zatwierdzenie ustawienia. Na wyświetlaczu zacznie migać liczba minut.
4 Naciśnij przycisk zwiększania (**+**) lub zmniejszania (**-**), aby ustawić liczbę minut.
5 Aby ustawić inną temperaturę gotowania, naciśnij przycisk temperatury (**Temp.**) (rys. 31). Na wyświetlaczu zacznie migać domyślna temperatura gotowania.
6 Naciśnij przycisk zwiększania (**+**) lub zmniejszania (**-**), aby ustawić odpowiednią temperaturę gotowania (rys. 32).

## Funkcja opóźnionego startu

Funkcję opóźnionego startu można ustawić dla wszystkich trybów gotowania z wyjątkiem trybu smażenia.

1 Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
2 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania żądanej funkcji gotowania.
3 Naciśnij przycisk wstępnego ustawienia (**Preset**). Na wyświetlaczu zacznie migać domyślny zaprogramowany czas (rys. 33).
4 Naciśnij przycisk zwiększania (**+**) lub zmniejszania (**-**), aby ustawić żądany czas.
5 Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby zatwierdzić zaprogramowany czas (rys. 10).
6 Gotowanie zostanie zakończone, gdy upłynie ustawiony czas. Usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
7 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm**) (rys. 11).

**Uwaga**

- Funkcja programowania nie jest dostępna w trybie pieczenia (**Bake**), smażenia (**Fry**) ani podgrzewania (**Reheat**).
- Przycisk wstępnego ustawienia nie jest aktywny w trybie gotowości.

## Ustawianie blokady rodzicielskiej

Aby nie dopuścić do użycia wielofunkcyjnego urządzenia do gotowania przez dziecko, można ustawić w nim blokadę rodzicielską.

- Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk wstępnego ustawienia (**Preset**), aby włączyć tryb blokady (rys. 34).
↳ Na wyświetlaczu zaświeci się ikona blokady.
- Aby wyłączyć blokadę, ponownie naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk wstępnego ustawienia (**Preset**).
↳ Ikona blokady zgaśnie (rys. 35).

# 5 Czyszczenie i konserwacja

**Uwaga**

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

## Wewnętrzna część urządzenia

Wewnętrzna strona górnej pokrywki i korpus urządzenia:
- Przetrzyj wyciśniętą, wilgotną szmatką.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia, które przywarły do urządzenia.

Element grzejny:
- Przetrzyj wyciśniętą, wilgotną szmatką.
- Usuń pozostałości jedzenia przy użyciu wyciśniętej, wilgotnej szmatki.

## Zewnętrzna część urządzenia

Powierzchnia pokrywki górnej i zewnętrzna powierzchnia korpusu urządzenia:
- Przetrzyj szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia panelu sterowania używaj wyłącznie miękkiej, suchej szmatki.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia znajdujące się na panelu sterowania.

## Akcesoria

Łopatka, chochla do zupy, misa wewnętrzna, ruszt do gotowania na parze oraz nasadka otworu wylotowego pary:
- Zamocz w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki.

# 6 Ochrona środowiska



Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z pozostałymi odpadami gospodarstwa domowego i nie należy go traktować jako odpad komunalny. Należy dostarczyć go do punktu zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanego przez administrację publiczną.
Poprawna selektywna zbiórka przekazywanego sprzętu/urządzenia gwarantuje specjalistyczne przetwarzanie oraz recycling, co wpływa na zmniejszenie negatywnych skutków dla ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego, oraz pozwala odzyskać materiały i komponenty, z których wyprodukowane było urządzenie.
Symbol przekreślonego kołowego kontenera do śmieci umieszczony na urządzeniu, opakowaniu, instrukcji obsługi, itp. Wskazuje, że podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/WE.

# 7 Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

# 8 Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Numer modelu | HD3167 |
| Moc znamionowa | 980 W |
| Pojemność znamionowa | 5,0 l |

# 9 Rozwiązywanie problemów

Jeśli w trakcie korzystania z urządzenia wystąpią problemy, wykonaj poniższe czynności sprawdzające przed wezwaniem serwisu. W przypadku braku możliwości samodzielnego rozwiązania problemu skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w swoim kraju.

| Problem | Rozwiązanie |
|---|---|
| Nie zapala się kontrolka przycisku. | Problem dotyczy połączenia. Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do urządzenia oraz czy wtyczka jest poprawnie dociśnięta do gniazdka. |
| | Kontrolka jest uszkodzona. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. |
| Wyświetlacz nie działa. | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. W przypadku braku zasilania wyświetlacz oraz funkcja zasilania rezerwowego na wypadek przerwy w dostawie prądu nie będą działać. |
| | Wyczerpała się bateria wyświetlacza. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips w celu wymiany baterii. |
| Nie gotuje się ryż. | Za mało wody. Dolej odpowiednią ilość wody, zgodnie ze skalą wewnątrz naczynia. |
| | Nie naciśnięto przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**). |
| | Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że na elemencie grzejnym oraz na zewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego brak jest jakichkolwiek pozostałości. |
| | Element grzejny jest uszkodzony lub misa wewnętrzna jest zdeformowane. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. |
| Ryż jest zbyt suchy i niedogotowany. | Dodaj do ryżu więcej wody i gotuj go nieco dłużej. |
| Urządzenie nie przełącza się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła. | Być może przycisk utrzymywania ciepła (**Keep warm**) został naciśnięty przed naciśnięciem przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**). W takim przypadku po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb gotowości. |
| | Niesprawna funkcja regulacji temperatury. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. |
| Ryż jest przypalony. | Ryż nie został prawidłowo przepłukany. Płucz ryż aż do momentu uzyskania czystej wody. |
| Podczas gotowania z urządzenia wylewa się woda. | Upewnij się, że wodę do naczynia wlano zgodnie z oznaczeniem na jego wnętrzu odpowiadającym liczbie miarek wsypanego ryżu. |
| Brak żądanej funkcji gotowania. | Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wskazania żądanej funkcji gotowania na wyświetlaczu. |
| Po zagotowaniu ryż nieprzyjemnie pachnie. | Wyczyść środek naczynia wewnętrznego za pomocą niewielkiej ilości detergentu oraz gorącej wody. |
| | Po ugotowaniu upewnij się, że nasadka otworu wylotowego pary, wewnętrzna pokrywka oraz misa wewnętrzna zostały dokładnie wyczyszczone. |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie (E1, E2, E3 lub E4). | Podczas gotowania miała miejsce przerwa w dostawie prądu. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. |

# Română

# 1 Aparatul dvs. multicooker

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips!
Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistraţi-vă produsul la www.philips.com/welcome.

# 2 Ce se află în cutie (fig. 1)

| | |
|---|---|
| Unitate principală multicooker | Cablu de alimentare |
| 2 mănuşi de silicon | Pahar gradat |
| Spatulă | Polonic pentru supă |
| Grilaj de a găti la abur | 4 căni pentru iaurt |
| Manual de utilizare | Reţetă |
| Broşură privind siguranţa | Card de garanţie |

# 3 Prezentare generală (fig. 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Capac detaşabil cu orificiu pentru evacuarea aburului | ⑦ | Element de încălzire |
| ② | Buton de decuplare a capacului | ⑧ | Priză electrică |
| ③ | Capac superior | ⑨ | Mânerul aparatului de gătit |
| ④ | Oală interioară | ⑩ | Indicator de nivel pentru apă |
| ⑤ | Panou de control | ⑪ | Inel de etanşare |
| ⑥ | Corp principal | | |

## Prezentare generală a comenzilor (fig. 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Funcţii de gătit | ⑰ | Buton de reducere |
| ⑬ | Buton Păstrare cald | ⑱ | Buton pentru temperatură |
| ⑭ | Butonul Menu (Meniu) | ⑲ | Butonul de presetare |
| ⑮ | Buton pentru timpul de a găti | ⑳ | Buton Pornire/Anulare |
| ⑯ | Buton de creştere | ㉑ | Ecran de afişare |

## Prezentare generală a funcţiilor

| Funcţii | Timp implicit de a găti | Timp de a găti reglabil | Timp presetat | Temperatură implicită de a găti |
|---|---|---|---|---|
| Orez/Paste (Rice/Pasta) | 40 min | / | 1-24 hr | 130-140°C |
| Gem (Jam) | 10 min. | 5 min - 2 hr | 1-24 hr | 90-100°C |
| Risotto (Risotto) | 40 de min. | / | 1-24 hr | 130-140°C |
| Iaurt (Yogurt) | 8 hr | 6-12 hr | 1-24 hr | 40±3°C |
| Fierbere (Boil) | 1 hr | 20 min-4 hr | 1-24 hr | 100°C |
| Compot (Compote) | 10 min. | 5-40 min | 1-24 hr | 100°C |
| Bulion (Boulion) | 6 hr | 4-10 hr | 1-24 hr | 90-100°C |
| Reîncălzire (Reheat) | 25 min | 5-60 min | / | 85°C |
| Coacere (Bake) | 45 min. | 20 min - 2 hr | / | 130°C |
| Fierbere înăbuşită (Stew) | 1 hr | 20 min - 10 hr | 1-24 hr | 90°C |
| Abur (Steam) | 20 min | 5 min - 2 hr | 1-24 hr | 100°C |
| Prăjire (Fry) | 15 min | 5-60 min | / | 145-150°C |
| Fierbere lentă (Slow cook ) | 5 ore | 1-15 hr | 1-24 hr | 80°C |
| Rumenire (Roast) | 1 hr | / | 1-24 hr | 130°C |
| Manual (Manual) | 2 hr | 5 min - 10 hr | 1-24 hr | 100°C |

**Notă**

- Temperatura de gătire pentru funcţia de coacere şi cea manuală este reglabilă. Puteţi selecta temperatura pentru funcţia de coacere în intervalul 40°C - 160°C, şi temperatura pentru funcţia manuală în intervalul 30°C - 160°C. Treapta este de 10°C.
- După începerea gătirii, puteţi apăsa butonul de Pornire/Anulare (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a opri procesul de gătire, şi aparatul multicooker va intra în modul de standby.

# 4 Utilizarea aparatului multicooker

## Înainte de prima utilizare

1 Scoateţi toate accesoriile din oala interioară. Îndepărtaţi materialul de ambalare al oalei interioare.
2 Curăţaţi piesele aparatului multicooker temeinic înainte de a-l utiliza pentru prima dată (consultaţi capitolul „Curăţare şi întreţinere").

**Notă**

- Asiguraţi-vă că toate componentele sunt complet uscate înainte de a începe să utilizaţi aparatul multicooker.

## Pregătiri înainte de a găti

Înainte de a utiliza aparatul multicooker, trebuie să realizaţi următoarele etape:
Orez:
1 Măsuraţi orezul cu ajutorul paharului gradat furnizat.
2 Spălaţi cu rigurozitate orezul.
3 Introduceţi orezul prespălat în oala interioară.
4 Adăugaţi apă până la nivelul indicat pe scala din interiorul oalei interioare şi neteziţi suprafaţa orezului.
Diferite preparate:
5 Apăsaţi butonul de eliberare a capacului pentru a-l deschide (fig.4).
6 Ştergeţi exteriorul oalei interioare (fig.5), apoi puneţi oala interioară în multicooker (fig.6). Verificaţi dacă oala interioară intră în contact cu elementul de încălzire, în mod corespunzător.
7 Închideţi capacul aparatului multicooker (fig.7) şi introduceţi ştecărul în priză (fig.8).

**Notă**

- Asiguraţi-vă că oala interioară intră corect în contact cu elementul de încălzire.
- Pentru detalii despre raportul orez/apă, consultaţi reţeta.
- Nivelul marcat pe peretele intern al oalei interioare este strict informativ. Puteţi oricând să reglaţi nivelul de apă pentru diferite tipuri de orez şi în funcţie de preferinţele dvs.
- Asiguraţi-vă că exteriorul oalei interioare este curat şi uscat şi că nu există resturi sau obiecte străine pe elementul de încălzire sau pe comutatorul magnetic.

## Gătirea orezului/pastelor

1 Urmaţi paşii din „Pregătiri înainte de a găti".
2 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de gătire pentru orez/paste (**Rice/Pasta**) este selectată (fig.9).
3 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
4 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
5 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

**Notă**

- Dacă tensiunea este instabilă în zona în care locuiţi, se poate revărsa conţinutul din aparatul multicooker .
- După terminarea gătirii, amestecaţi orezul şi desprindeţi-l imediat pentru a elimina umezeala excesivă şi a obţine un orez pufos.
- În funcţie de condiţiile de gătire, stratul inferior al orezului poate deveni uşor rumenit.

## Prepararea gemului

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
3 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de gătire gem (**Jam**) este selectată (fig.12).
↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
4 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
5 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
6 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

## Prepararea unui risotto

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
3 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de gătire risotto (**Risotto**) este selectată (fig.13).
4 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
5 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
6 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

## Prepararea iaurtului

1 Amestecaţi bine ingredientele pentru iaurt cu telul şi puneţi-le într-un recipient din sticlă (fig.14).
2 Introduceţi recipientul din sticlă în oala interioară (fig.15). Asiguraţi-vă că recipientul este etanş.
3 Turnaţi apă în oala interioară. Asiguraţi-vă că recipientul este scufundat pe jumătate în apă.
4 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
5 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de a găti a iaurtului (**Yogurt**) este selectată (fig.16).
↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
6 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
7 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
↳ Aparatul multicooker va intra automat în modul standby.

## Fierberea/Prepararea compotului

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
3 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când se selectează funcţia de fierbere (**Boil**) sau de a găti a compotului (**Compote**) (fig.17).
↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
4 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
5 Când procesul de a găti s-a încheiat, veţi auzi câteva semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
6 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

## Prepararea bulionului/Înăbuşirea/Fierberea lentă

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
3 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când este selectată funcţia de a găti a bulionului (**Boulion**), funcţia de înăbuşire (**Stew**) sau funcţia de fierbere lentă (**Slow cook**) (fig.18).
↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
4 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
5 Când procesul de a găti s-a încheiat, veţi auzi câteva semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
6 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

## Reîncălzire

1 Desprindeţi orezul răcit şi distribuiţi-l uniform în oala interioară (fig.19).
2 Turnaţi apă peste preparat, pentru a împiedica uscarea excesivă a acestuia (fig.20). Cantitatea de apă va depinde de cantitatea de mâncare.
3 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
4 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de reîncălzire (**Reheat**) este selectată (fig.21).
↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
5 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
6 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
7 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

## Coacerea

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi pasul 6 din „Pregătiri înainte de a găti".
3 Introduceţi ştecherul în priză.

**Notă**

- Când coaceţi prăjituri, păstraţi capacul închis, pe tot parcursul procesului de coacere. Coacerea la o temperatură de 130°C, timp de 45 de minute, oferă de obicei cele mai bune rezultate.
- Se recomandă să deschideţi capacul în timpul gătirii, când temperatura este de peste 130°C.

4 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de coacere (**Bake**) este selectată (fig.22).
↳ Pentru a seta o durată de gătire şi o temperatură diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
5 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
6 Când procesul de coacere s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei selectate va fi stins.
7 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

**Notă**

- Când scoateţi oala interioară din aparatul multicooker, utilizaţi o mănuşă de bucătărie sau o cârpă, deoarece oala este foarte fierbinte.

## Prepararea la abur

1 Turnaţi apă în oala interioară.
2 Puneţi tava de a găti la abur în oala interioară (fig.23).
3 Puneţi mâncarea care trebuie preparată la abur pe o farfurie sau în tava de a găti la abur.
4 Dacă folosiţi o farfurie separată, puneţi-o în tava de a găti la abur (fig.24).
5 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
6 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de a găti la abur (**Steam**) este selectată (fig.25).
↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
7 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
8 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
9 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).
10 Deschideţi capacul şi scoateţi cu grijă alimentele preparate la abur din farfurie sau grilajul de a găti la abur.

**Notă**

- Cantitatea de apă depinde de cantitatea de mâncare din tava de a găti la abur. Nu introduceţi tava de a găti la abur în apă.
- Utilizaţi o mănuşă de bucătărie sau o cârpă, deoarece farfuria şi tava de a găti la abur sunt foarte fierbinţi.

## Prăjirea

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi pasul 6 din „Pregătiri înainte de a găti".
3 Introduceţi ştecherul în priză.
4 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de prăjire (**Fry**) este selectată (fig.26).
↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
5 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
6 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
7 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

**Notă**

- Nu închideţi capacul superior când gătiţi în modul de prăjire (**Fry**).

## Prăjire

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi pasul 6 din „Pregătiri înainte de a găti".
3 Introduceţi ştecherul în priză.
4 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de rumenire (**Roast**) este selectată (fig.27).
↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
5 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
6 Există 2 etape ale prăjirii. Pentru prima etapă, durata de gătire este de aproximativ 35 de minute, veţi auzi 5 semnale sonore care vă reamintesc să întoarceţi alimentele.
7 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) pentru a continua la etapa a doua, dacă sunt emise semnale sonore timp de 5 minute fără nicio acţiune întreprinsă, aparatul multicooker va intra în modul de păstrare la cald până la sfârşitul duratei de gătire.

## Manual

Puteţi folosi modul manual pentru a găti alimente având mai mult control asupra duratei şi temperaturii de gătire.

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti". Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia manuală (**Manual**) este selectată (fig.28).
↳ Pentru a seta o durată de gătire şi o temperatură diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
3 Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a începe gătirea (fig.10).
4 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
5 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

**Notă**

- Dacă doriţi a găti la o temperatură sub 70°C, dezactivaţi modul de păstrare la cald înainte de a începe gătirea.
- În modul manual (**Manual**), când gătiţi la o temperatură mai mare de 130°C, capacul superior trebuie să fie deschis în timpul gătirii.

## Modul de păstrare la cald

Aparatul multicooker vă oferă posibilitatea controlării facile a modului de păstrare la cald.

- După ce aţi selectat funcţia de gătire cu ajutorul butonului de meniu (**Menu**), dacă apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) direct timp de 3 secunde, indicatorul funcţiei de păstrare la cald se va aprinde. După ce aţi terminat de gătit, aparatul multicooker va trece direct în modul de păstrare la cald.
- După ce aţi selectat funcţia de gătire cu ajutorul butonului de meniu (**Menu**), dacă apăsaţi butonul de păstrare la cald mai întâi, apoi butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde, indicatorul funcţiei de păstrare la cald va fi oprit. După încheierea procesului de a găti, aparatul multicooker va fi în modul standby.

**Notă**

- În modul standby, puteţi apăsa butonul de păstrare la cald (**Keep warm**) pentru a intra în modul de păstrare la cald.
- În modul de păstrare la cald, puteţi apăsa butonul de păstrare la cald (**Keep warm**) pentru a intra în modul standby.

## Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii

Puteţi regla durata de gătire pentru toate funcţiile, cu excepţia funcţiei pentru orez/paste, rumenire şi risotto; şi puteţi regla temperatura de gătire pentru funcţia de coacere şi cea manuală. Consultaţi tabelul „Prezentare generală a funcţiilor" pentru reglarea duratei şi a temperaturii fiecărei funcţii.
După ce aţi selectat funcţia de gătire dorită utilizând butonul meniului, durata de gătire implicită va fi afişată pe ecran.

1 Pentru a seta o durată de gătire diferită, apăsaţi butonul pentru durata de gătire (**Cooking time**) (fig.29), iar durata de gătire implicită începe să lumineze intermitent pe afişaj.
2 Apăsaţi butonul de creştere (**+**) sau de reducere (**-**) pentru a seta unitatea pentru oră (fig.30).
3 După setarea unităţii pentru oră, aşteptaţi câteva secunde înainte de confirmarea unităţii pentru oră, iar unitatea pentru minute începe să lumineze intermitent pe afişaj.
4 Apăsaţi butonul de creştere (**+**) sau de reducere (**-**) pentru a seta unitatea pentru minute.
5 Pentru a seta o temperatură de gătire diferită, apăsaţi butonul de temperatură (**Temp.**) (fig.31), iar temperatura implicită începe să lumineze intermitent pe afişaj.
6 Apăsaţi butonul de creştere (**+**) sau de reducere (**-**) pentru a seta temperatura de gătire dorită (fig.32).

## Timp presetat pentru temporizatorul de a găti

Puteţi preseta temporizatorul de a găti pentru toate modurile de gătire, cu excepţia modurilor de reîncălzire, coacere şi prăjire.

1 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
2 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de gătire preferată este selectată.
3 Apăsaţi butonul pentru timpul presetat (**Preset**), iar timpul de presetare implicit începe să lumineze intermitent pe afişaj (fig.33).
4 Presetaţi butonul de creştere (**+**) şi butonul de reducere (**-**) pentru a seta timpul presetat dorit.
5 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma temporizatorul presetat (fig.10).
6 Procesul de a găti se va încheia atunci când timpul presetat s-a scurs. Veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
7 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm**) se aprinde (fig.11).

**Notă**

- Funcţia de presetare nu este prezentă în modurile de coacere (**Bake**), prăjire (**Fry**), şi reîncălzire (**Reheat**).
- Butonul de presetare nu răspunde în modul standby.

## Configurarea blocării pentru copii

Pentru a împiedica utilizarea aparatului multicooker de către copii, puteţi configura funcţia de blocare pentru copii.

- Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de presetare (**Preset**) timp de 3 secunde pentru a intra în modul de blocare pentru copii (fig.34).
↳ Pictograma pentru funcţia de blocare pentru copii se aprinde pe afişaj.
- Pentru a debloca, apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul de presetare (**Preset**) timp de 3 secunde din nou.
↳ Pictograma pentru funcţia de blocare pentru copii se stinge (fig.35).

# 5 Curăţare şi întreţinere

**Notă**

- Scoateţi din priză aparatul multicooker înainte de a începe să-l curăţaţi.
- Aşteptaţi până când aparatul multicooker s-a răcit suficient înainte de a-l curăţa.

## Interior

În interiorul capacului superior şi corpului principal:
- Ştergeţi cu o cârpă stoarsă şi umedă.
- Asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate reziduurile de alimente rămase pe aparatul multicooker.

Element de încălzire:
- Ştergeţi cu o cârpă stoarsă şi umedă.
- Îndepărtaţi reziduurile de alimente cu o cârpă stoarsă şi umedă.

## Exterior

Suprafaţa capacului superior şi exteriorul corpului principal:
- Ştergeţi cu o lavetă umedă cu apă cu săpun.
- Ştergeţi panoul de control utilizând doar o cârpă moale şi uscată.
- Asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate reziduurile de alimente din jurul panoului de control.

## Accesorii

Spatulă, polonic pentru supă, oală interioară, grilaj de a găti la abur şi capac cu orificiu pentru evacuarea aburului:
- Înmuiaţi în apă fierbinte şi curăţaţi cu un burete.

# 6 Mediu

Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei de funcţionare, ci predaţi-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Procedând astfel, veţi ajuta la protejarea mediului.

# 7 Garanţie şi service

Dacă aveţi nevoie de servicii sau informaţii sau întâmpinaţi probleme, vă rugăm să vizitaţi site-ul web Philips la adresa www.philips.com sau să contactaţi centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara dvs. Puteţi găsi numărul de telefon în broşura de garanţie internaţională. Dacă în ţara dvs. nu există niciun centru de asistenţă pentru clienţi, contactaţi distribuitorul Philips local.

# 8 Specificaţii

| | |
|---|---|
| Număr model | HD3167 |
| Putere nominală | 980 W |
| Capacitate nominală | 5,0 l |

# 9 Depanarea

Dacă întâmpinaţi probleme atunci când utilizaţi aparatul multicooker, verificaţi următoarele puncte înainte de a solicita service. Dacă nu puteţi soluţiona problema, contactaţi centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara dvs.

| Problemă | Soluţie |
|---|---|
| LED-ul de pe buton nu se aprinde. | Există o problemă de conectare. Verificaţi dacă aţi introdus corect cablul de alimentare în multicooker şi dacă ştecărul este introdus ferm în priză. |
| | LED-ul este defect. Duceţi aparatul la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips. |
| Afişajul nu funcţionează. | Aparatul multicooker nu este conectat la o sursă de alimentare. Dacă nu există nicio sursă de alimentare, funcţia de rezervă în caz de pană de curent este indisponibilă iar afişajul nu funcţionează. |
| | Bateria afişajului este descărcată. Duceţi aparatul la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips, pentru înlocuirea bateriei. |
| Orezul nu este gătit. | Nu există suficientă apă. Adăugaţi apă conform gradaţiei situate pe peretele intern al oalei interioare. |
| | Nu aţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**). |
| | Asiguraţi-vă că nu există resturi sau obiecte străine pe elementul de încălzire şi pe exteriorul oalei interioare, înainte de a porni aparatul multicooker. |
| | Elementul de încălzire este deteriorat sau oala interioară este deformată. Duceţi aparatul multicooker la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips. |
| Orezul este prea uscat şi nu este bine gătit. | Adăugaţi mai multă apă la orez şi gătiţi-l puţin mai mult. |
| Aparatul multicooker nu trece automat în modul de păstrare la cald. | Este posibil să fi apăsat butonul de păstrare la cald (**Keep warm**) înainte de a apăsa butonul de pornire (**Start/Cancel**). În acest caz aparatul multicooker va intra în modul standby după terminarea gătirii. |
| | Controlul temperaturii este defect. Duceţi aparatul la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips. |
| Orezul este ars. | Nu aţi clătit orezul în mod corespunzător. Clătiţi orezul până când apa este curată. |
| Curge apă din aparatul multicooker în timpul procesului de a găti. | Asiguraţi-vă că adăugaţi apă până la nivelul indicat de gradaţia situată pe peretele intern al oalei interioare, care corespunde numărului de pahare de orez folosite. |
| Nu reuşesc să găsesc funcţia de a găti dorită. | Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) în mod repetat pentru a selecta funcţia dorită, aşa cum se arată pe indicator. |
| Orezul miroase urât după preparare | Curăţaţi oala interioară cu detergent şi apă caldă. |
| | După utilizare, asiguraţi-vă că aţi curăţat cu rigurozitate capacul cu orificiu pentru evacuarea aburului, capacul interior şi oala interioară. |
| Pe afişaj apare un mesaj de eroare (E1, E2, E3 sau E4). | A avut loc o pană de curent în timpul gătirii. Duceţi aparatul la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips. |

# Русский

# 1 Мультиварка

Поздравляем с покупкой и приветствуем вас в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте устройство на веб-сайте www.philips.com/welcome.

# 2 Комплект поставки (рис. 1)

| | |
|---|---|
| Мультиварка (основное устройство) | Шнур питания |
| 2 силиконовые перчатки | Мерная чашка |
| Лопатка | Половник для супа |
| Корзина для приготовления на пару | Чашки для йогурта — 4 шт. |
| Руководство пользователя | Рецепт |
| Инструкции по безопасности | Гарантийный талон |

# 3 Описание прибора (рис. 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Съемная крышка отверстия выхода пара | ⑦ | Нагревательный элемент |
| ② | Кнопка открывания крышки | ⑧ | Разъем кабеля питания |
| ③ | Верхняя крышка | ⑨ | Ручка мультиварки |
| ④ | Внутренняя емкость | ⑩ | Индикация уровня воды |
| ⑤ | Панель управления | ⑪ | Уплотнительное кольцо |
| ⑥ | Основной корпус | | |

## Описание элементов управления (рис. 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Функции приготовления | ⑰ | Кнопка уменьшения значения |
| ⑬ | Кнопка режима поддержания температуры | ⑱ | Кнопка нагрева |
| ⑭ | Кнопка меню | ⑲ | Кнопка отсрочки старта |
| ⑮ | Кнопка выбора времени приготовления | ⑳ | Кнопка включения/отмены |
| ⑯ | Кнопка увеличения значения | ㉑ | Дисплей |

## Обзор функций

| Функции | Время приготовления по умолчанию | Регулируемое время приготовления | Время отсрочки старта | Температура приготовления по умолчанию |
|---|---|---|---|---|
| рис/паста (Rice/Pasta) | 40 мин. | / | 1—24 ч. | 130—140 °C |
| Джем (Jam) | 10 минут | 5 мин. — 2 ч. | 1—24 ч. | 90—100 °C |
| Ризотто (Risotto) | 40 мин. | / | 1—24 ч. | 130—140 °C |
| Йогурт (Yogurt) | 8 ч. | 6—12 ч. | 1—24 ч. | 40±3 °C |
| Варка (Boil) | 1 ч. | 20 мин.—4 ч. | 1—24 ч. | 100 °C |
| компот (Compote) | 10 минут | 5—40 мин. | 1—24 ч. | 100 °C |
| бульон (Boulion) | 6 ч | 4—10 ч. | 1—24 ч. | 90—100 °C |
| Разогрев (Reheat) | 25 мин. | 5—60 мин. | / | 85 °C |
| Выпекание (Bake) | 45 мин. | 20 мин.—2 ч. | / | 130 °C |
| Тушение (Stew) | 1 ч. | 20 мин.—10 ч. | 1—24 ч. | 90 °C |
| Обработка паром (Steam) | 20 мин. | 5 мин.—2 ч. | 1—24 ч. | 100 °C |
| Жарка (Fry) | 15 мин. | 5—60 мин. | / | 145—150 °C |
| Томить (Slow cook) | 5 ч | 1—15 ч. | 1—24 ч. | 80 °C |
| Жарка в духовке (Roast) | 1 ч. | / | 1—24 ч. | 130 °C |
| Ручной (Manual) | 2 ч. | 5 мин.—10 ч. | 1—24 ч. | 100 °C |

**Примечание**

- Температуру можно настраивать для функции приготовления выпечки и ручных режимов. Для выпекания можно выбрать температуру от 40 °C до 160 °C, а для режима мультиповара — от 30 °C до 160 °C (с шагом 10 °C).
- После запуска процесса приготовления для отключения программы нажмите и удерживайте кнопку **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд. Мультиварка перейдет в режим ожидания.

# 4 Использование мультиварки

## Перед первым использованием

1 Извлеките все принадлежности из внутренней емкости. Снимите с внутренней емкости упаковочные материалы.
2 Тщательно очистите все детали мультиварки перед первым использованием (см. главу "Очистка и уход").

**Примечание**

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все части абсолютно сухие.

## Подготовка к работе

Перед использованием мультиварки выполните следующие действия.
Рис:
1 Измерьте количество риса с помощью прилагаемого мерного стакана.
2 Тщательно промойте рис.
3 Поместите предварительно промытый рис во внутреннюю емкость.
4 Налейте воду до уровня, указанного на шкале во внутренней емкости, и равномерно распределите рис.
Различные блюда:
5 Откройте крышку, нажав соответствующую кнопку (рис. 4).
6 Протрите насухо внешнюю поверхность внутренней емкости (рис. 5), установите емкость в мультиварку (рис. 6). Убедитесь, что внутренняя емкость касается нагревательного элемента должным образом.
7 Закройте крышку мультиварки (рис. 7), вставьте вилку в розетку электросети (рис. 8).

**Примечание**

- Убедитесь, что внутренняя чаша касается нагревательного элемента должным образом.
- Подробности о соотношении количества риса и воды см. в рецепте.
- Уровень, отмеченный во внутренней емкости, является рекомендованным. Объем воды можно изменять в соответствии с типом риса и вашими предпочтениями.
- Убедитесь, что внешняя поверхность внутренней емкости является сухой и чистой, а на нагревательном элементе и магнитном переключателе отсутствуют загрязнения.

## Приготовление риса/пасты

1 Следуйте инструкциям в главе "Подготовка к работе".
2 Нажимайте кнопку **Menu** (Меню), чтобы выбрать режим **Rice/Pasta** (Рис/Паста) (рис. 9).
3 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

**Примечание**

- Если в вашем регионе в сети наблюдаются перепады напряжения, емкость мультиварки может переполняться.
- По окончании приготовления сразу же перемешайте рис, чтобы разрыхлить его и выпарить лишнюю жидкость. Это позволит получить более рассыпчатый рис.
- В зависимости от условий приготовления нижний слой риса может стать золотистым.

## Приготовление варенья

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 Нажимайте кнопку **Menu** (Меню), чтобы выбрать режим **Jam** (Варенье) (рис. 12).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

## Приготовление ризотто

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 Нажимайте кнопку **Menu** (Меню), чтобы выбрать режим **Risotto** (Ризотто) (рис. 13).
4 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

## Приготовление йогурта

1 Хорошо перемешайте ингредиенты для йогурта и положите их в стеклянный контейнер (рис. 14).
2 Стеклянный контейнер поставьте во внутреннюю емкость (рис. 15). Контейнер должен быть плотно закрыт.
3 Налейте воду во внутреннюю емкость. Контейнер должен быть погружен в воду наполовину.
4 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
5 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим приготовления йогурта **Yogurt** (Йогурт) (рис. 16).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
6 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
7 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
↳ Мультиварка автоматически перейдет в режим ожидания.

## Варка/приготовление компота

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим варки **Boil** (Варить) или приготовления компота **Compote** (Компот) (рис. 17).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

## Приготовление бульона/тушение/томление

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим приготовления бульона **Boulion** (Бульон), режим тушения **Stew** (Тушить) или томления **Slow cook** (Томить) (рис. 18).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

## Разогрев

1 Помешайте остывшее блюдо и равномерно распределите ингредиенты во внутренней емкости (рис. 19).
2 Чтобы блюдо не получилось слишком сухим, добавьте немного воды (рис. 20). Количество воды зависит от нужного объема порции.
3 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".

4 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите функцию **Reheat** (Разогрев) (рис. 21).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
6 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

## Выпечка

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте инструкциям в шаге 6 главы "Подготовка к работе".
3 Подключите сетевую вилку к электророзетке.

**Примечание**

- При выпечке тортов крышка должна быть закрыта. Оптимальной для выпечки считается температура 130 °C и время приготовления 45 минут.
- Во время приготовления рекомендуется открывать крышку, если температура превышает 130 °C.

4 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим **Bake** (Выпекание) (рис. 22).
↳ Чтобы задать другое время и температуру, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
6 По окончании выпекания прозвучат 4 звуковых сигнала, а индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

**Примечание**

- Извлекая внутреннюю емкость из мультиварки, пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками — емкость сильно нагревается.

## Пароварка

1 Налейте воду во внутреннюю емкость.
2 Поставьте поддон пароварки во внутреннюю емкость (рис. 23).
3 Поместите продукты для приготовления на пару на тарелку или в поддон пароварки.
4 При использовании отдельной тарелки поместите ее в поддон пароварки (рис. 24).
5 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
6 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим приготовления на пару **Steam** (Приготовление на пару) (рис. 25).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
7 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
8 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
9 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).
10 Откройте крышку и аккуратно извлеките продукты из тарелки или паровой корзины.

**Примечание**

- Количество воды зависит от количества продуктов в лотке для приготовления на пару. Не погружайте лоток для приготовления на пару в воду.
- Используйте кухонную прихватку или ткань, так как тарелка и поддон очень горячие.

## Жарка

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте инструкциям в шаге 6 главы "Подготовка к работе".
3 Подключите сетевую вилку к электророзетке.
4 С помощью кнопки меню **Menu** (Меню) выберите режим обжаривания **Fry** (Жарить) (рис. 26).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
6 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

**Примечание**

- В режиме "жарить" (**Fry**) не накрывайте прибор верхней крышкой.

## Обжарка

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте инструкциям в шаге 6 главы "Подготовка к работе".
3 Подключите сетевую вилку к электророзетке.
4 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим запекания **Roast** (Запекать) (рис. 27).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
6 Процесс запекания включает 2 этапа. Первый этап длится примерно 35 минут, после чего прозвучит 5 звуковых сигналов, означающих, что блюдо пора перевернуть.
7 Чтобы начать второй этап, нажмите кнопку **Menu** (Меню). Если в течение 5 минут, пока раздается звуковой сигнал, никаких действий не последует, мультиварка перейдет в режим поддержания температуры до окончания времени приготовления.

## Ручной

Для настройки температуры и времени приготовления можно воспользоваться ручным режимом.

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе". С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите ручной режим **Manual** (Ручной) (рис. 28).
↳ Чтобы задать другое время и температуру, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
3 Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

**Примечание**

- Во время приготовления еды при температуре ниже 70 °C следует выключать режим поддержания температуры перед началом приготовления.
- В режиме **Manual** (Ручной) при выборе температуры выше 130 °C верхняя крышка во время приготовления должна быть открыта.

## Режим поддержания температуры

В мультиварке предусмотрена функция удобного управления режимом поддержания температуры.

- Если после выбора функции приготовления с помощью кнопки **Menu** (Меню) нажать и удерживать кнопку **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд, загорится индикатор режима поддержания температуры. После окончания приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры.
- Если после выбора функции приготовления с помощью кнопки **Menu** (Меню) сначала нажать кнопку режима поддержания температуры, а затем удерживать кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд, индикатор режима поддержания температуры не загорится. По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим ожидания.

**Примечание**

- Для перехода в режим поддержания температуры в режиме ожидания нажмите кнопку поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев).
- Для перехода в режим ожидания в режиме поддержания температуры нажмите кнопку поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев).

## Изменение времени и температуры приготовления

Время приготовления можно изменять для всех режимов, кроме режима запекания, режима приготовления риса/пасты и ризотто. Температуру приготовления можно изменять для режима выпекания и ручных режимов. Допустимые значения времени и температуры см. в таблице "Обзор функций".
После выбора функции приготовления с помощью кнопки меню на дисплее отобразится заданное по умолчанию время.

1 Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку выбора времени **Cooking time** (Время приготовления) (рис. 29). На дисплее начнет мигать индикация значения времени, установленного по умолчанию.
2 С помощью кнопки увеличения (**+**) или уменьшения (**-**) выберите значение часа (рис. 30).
3 Задав значение часа, подождите несколько секунд — значение будет подтверждено, затем начнет мигать значение минут.
4 С помощью кнопки увеличения (**+**) или уменьшения (**-**) выберите значение минут.
5 Чтобы установить другую температуру приготовления, нажмите кнопку нагрева **Temp.** (Темп.) (рис. 31). На дисплее начнет мигать индикация значения температуры, установленного по умолчанию.
6 С помощью кнопки увеличения (**+**) или уменьшения значения (**-**) выберите температуру приготовления (рис. 32).

## Функция отсрочки старта для включения в заданное время

Отсрочку старта можно установить для всех режимов приготовления, кроме разогрева, выпекания и жарки.

1 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
2 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите нужную программу приготовления.
3 Нажмите кнопку отсрочки старта **Preset** (Отсрочка). На дисплее начнет мигать индикация значения времени отсрочки, установленного по умолчанию (рис. 33).
4 С помощью кнопок увеличения (**+**) и уменьшения значения (**-**) выберите необходимое время отсрочки старта.
5 Для подтверждения времени отсрочки нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис. 10).
6 По истечении установленного времени приготовление будет завершено. Прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис. 11).

**Примечание**

- Функция отсрочки старта недоступна в режимах **Bake** (Выпекание), **Fry** (Жарить) и **Reheat** (Разогрев).
- Кнопка отсрочки старта не работает в режиме ожидания.

## Установка блокировки от детей

Для предотвращения использования мультиварки детьми можно установить блокировку.

- Для входа в режим блокировки от детей нажмите и удерживайте кнопку отсрочки старта **Preset** (Отсрочка) в течение 3 секунд (рис. 34).
↳ На дисплее загорится значок блокировки от детей.
- Для разблокировки снова нажмите и удерживайте кнопку отсрочки старта **Preset** (Отсрочка) в течение 3 секунд.
↳ Значок блокировки от детей погаснет (рис. 35).

# 5 Очистка и уход

**Примечание**

- Перед тем как приступать к очистке, отключите мультиварку от сети.
- Перед началом очистки дождитесь, пока мультиварка остынет.

## Внутреннее освещение

Внутренняя поверхность верхней крышки и корпуса.
- Протрите слегка влажной тканью.
- Обязательно удалите все приставшие остатки пищи.

Нагревательный элемент.
- Протрите слегка влажной тканью.
- Удалите остатки пищи слегка влажной тканью.

## Внешний вид

Поверхность верхней крышки и внешняя поверхность корпуса.
- Протрите тканью, смоченной мыльной водой.
- Для очистки панели управления используйте только мягкую сухую ткань.
- Тщательно удаляйте остатки пищи вокруг кнопок управления.

## Аксессуары

Лопатка, половник для супа, внутренняя емкость, паровая корзина и крышка отверстия выхода пара.
- Замочите в горячей воде и очистите губкой.

# 6 Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Таким образом вы поможете защитить окружающую среду.

# 7 Гарантия и обслуживание

Если вам требуется обслуживание прибора или дополнительная информация, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips, расположенный по адресу www.philips.com, или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Ее телефонный номер можно найти в гарантийном буклете. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

# 8 Характеристики

| | |
|---|---|
| Номер модели | HD3167 |
| Расчетная выходная мощность | 980 Вт |
| Номинальная емкость | 5 л |

# 9 Устранение неисправностей

При возникновении неполадок в процессе использования мультиварки перед обращением в сервисную службу проверьте следующее. Если устранить неполадку не удается, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.

| Проблема | Решение |
|---|---|
| Не загорается индикатор кнопки. | Неправильное подключение. Убедитесь, что сетевой шнур правильно подключен к мультиварке, а сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети. |
| | Индикатор неисправен. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips. |
| Не работает дисплей. | Мультиварка не подключена к источнику питания. При отсутствии электропитания не срабатывает функция возобновления работы, не работает дисплей. |
| | Элемент питания дисплея разряжен. Для замены элемента питания обратитесь в торговую организацию Philips или авторизованный сервисный центр Philips. |
| Рис не готов. | Добавлено недостаточно воды. Добавьте воду в соответствии со шкалой, указанной во внутренней емкости. |
| | Не нажата кнопка включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение). |
| | Перед включением мультиварки убедитесь, что на нагревательном элементе и внешней поверхности внутренней емкости нет загрязнений. |
| | Поврежден нагревательный элемент или деформирована внутренняя емкость. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips. |
| Рис пересушен и недоварен. | Добавьте больше воды, увеличьте время приготовления. |
| Мультиварка не переключается в режим поддержания температуры автоматически. | Возможно, кнопка режима поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) была нажата до кнопки включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение). В этом случае по окончании приготовления мультиварка переходит в режим ожидания. |
| | Неисправен регулятор температуры. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips. |
| Рис пригорел. | Рис плохо промыт. Промывайте рис, пока вода не станет прозрачной. |
| Во время приготовления из мультиварки пролилась вода. | Убедитесь, что вода добавлена до уровня, указанного в шкале во внутренней емкости, в соответствии с количеством используемых чашек риса. |
| Не удается выбрать нужную функцию приготовления. | Последовательно нажимайте кнопку **Menu** (Меню), чтобы выбрать нужный режим, ориентируясь на показания индикатора. |
| Приготовленный рис неприятно пахнет | Очистите внутреннюю емкость в теплой воде с помощью средства для мытья посуды. |
| | После приготовления тщательно очистите крышку отверстия выхода пара, внутреннюю крышку и внутреннюю емкость. |
| На дисплее появляется сообщение об ошибке (E1, E2, E3 или E4). | Во время процесса приготовления произошел сбой подачи питания. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips. |

# Slovensky

# 1 Multifunkčné zariadenie na varenie MultiCooker

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi zákazníkmi spoločnosti Philips.
Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

# 2 Obsah balenia (obr. 1)

| | |
|---|---|
| Hlavná jednotka zariadenia MultiCooker | Sieťový napájací kábel |
| Silikónové rukavice, 2 ks | Odmerná nádoba |
| Stierka | Naberačka na polievku |
| Podnos na varenie v pare | 4 ks pohárikov na jogurt |
| Návod na použitie | Knižka receptov |
| Leták s bezpečnostnými pokynmi a upozorneniami | Záručný list |

# 3 Prehľad (obr. 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Odnímateľný kryt otvoru na odvádzanie pary | ⑦ | Ohrevný článok |
| ② | Tlačidlo na uvoľnenie veka | ⑧ | Elektrická zásuvka |
| ③ | Vrchné veko | ⑨ | Rukoväť zariadenia na prípravu jedla |
| ④ | Vnútorný hrniec | ⑩ | Označenia úrovne hladiny vody |
| ⑤ | Ovládací panel | ⑪ | Tesniaci krúžok |
| ⑥ | Hlavné telo | | |

## Prehľad ovládacích prvkov (obr. 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Funkcie varenia | ⑰ | Tlačidlo na zníženie |
| ⑬ | Tlačidlo udržiavania teploty | ⑱ | Tlačidlo teploty |
| ⑭ | Tlačidlo ponuky | ⑲ | Tlačidlo predvolených nastavení |
| ⑮ | Tlačidlo nastavenia doby prípravy jedla | ⑳ | Tlačidlo štart/zrušiť |
| ⑯ | Tlačidlo na zvýšenie | ㉑ | Obrazovka displeja |

## Prehľad funkcií

| Funkcie | Predvolená doba prípravy | Nastaviteľná doba prípravy | Predvolený čas | Predvolená teplota prípravy |
|---|---|---|---|---|
| Ryža/Cestoviny (Rice/Pasta) | 40 min | / | 1 – 24 hod. | 130 – 140 °C |
| Džem (Jam) | 10 min | 5 min – 2 hod. | 1 – 24 hod. | 90 – 100 °C |
| Rizoto (Risotto) | 40 min | / | 1 – 24 hod. | 130 – 140 °C |
| Jogurt (Yogurt) | 8 h | 6 – 12 hod. | 1 – 24 hod. | 40 ±3 °C |
| Varenie (Boil) | 1 hod. | 20 min – 4 hod. | 1 – 24 hod. | 100 °C |
| Kompót (Compote) | 10 min | 5 – 40 min | 1 – 24 hod. | 100 °C |
| Vývar (Boulion) | 6 hod. | 4 – 10 hod. | 1 – 24 hod. | 90 – 100 °C |
| Ohrievanie (Reheat) | 25 min | 5 – 60 min | / | 85 °C |
| Pečenie (Bake) | 45 min | 20 min – 2 hod. | / | 130 °C |
| Dusenie (Stew) | 1 hod. | 20 min – 10 hod. | 1 – 24 hod. | 90 °C |
| Príprava v pare (Steam) | 20 min | 5 min – 2 hod. | 1 – 24 hod. | 100 °C |
| Smaženie (Fry) | 15 min | 5 – 60 min | / | 145 – 150 °C |
| Pomalé varenie (Slow cook) | 5 h | 1 – 15 hod. | 1 – 24 hod. | > 80 °C |
| Opekanie (Roast) | 1 hod. | / | 1 – 24 hod. | 130 °C |
| Ručný (Manual) | 2 hod. | 5 min – 10 hod. | 1 – 24 hod. | 100 °C |

**Poznámka**

- Pre funkcie Bake (Pečenie) a Manual (Ručný) je možné nastaviť teplotu prípravy. Pre funkciu Bake (Pečenie) môžete teplotu nastaviť v rozmedzí od 40 °C do 160 °C a pre funkciu Manual (Ručný) môžete nastaviť teplotu v rozmedzí od 30 °C do 160 °C. Interval nastavenia je 10 °C.
- Po začatí prípravy jedla môžete stlačiť a na 3 sekundy podržať tlačidlo štart/zrušiť (**Start/Cancel**) a vypnúť tak proces prípravy. Zariadenie MultiCooker sa prepne do pohotovostného režimu.

# 4 Používanie zariadenia MultiCooker

## Pred prvým použitím

1 Vyberte všetko príslušenstvo z vnútorného hrnca. Z vnútorného hrnca odstráňte baliaci materiál.
2 Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti zariadenia MultiCooker (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba").

**Poznámka**

- Predtým, ako začnete zariadenie MultiCooker používať sa uistite, že sú všetky súčasti úplne suché.

## Príprava pred varením

Pred používaním zariadenia MultiCooker postupujte podľa nasledujúcich krokov:
Ryža:

1 Pomocou dodanej odmerky odmerajte množstvo ryže.
2 Ryžu dôkladne premyte.
3 Vopred umytú ryžu nasypte do vnútorného hrnca.
4 Pridajte vodu, pričom jej hladina musí siahať po označenie úrovne na stupnici vo vnútornom hrnci a pokrývať povrch ryže.

Rôzne druhy jedál:

5 Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka ho otvorte (obr. 4).
6 Utrite vonkajšiu stranu vnútorného hrnca (obr. 5) a potom vložte vnútorný hrniec do zariadenia MultiCooker (obr. 6). Skontrolujte správnu polohu vnútorného hrnca a jeho kontakt s ohrevným článkom.
7 Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. 7) a pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke (obr. 8).

**Poznámka**

- Uistite sa, že vnútorný hrniec správne dosadá na ohrevný článok.
- Podrobnosti o potrebnom množstve ryže a vody nájdete v recepte.
- Úroveň vyznačená vo vnútornom hrnci je len orientačná. Úroveň vody môžete vždy upraviť podľa typu použitej ryže a vlastných požiadaviek.
- Uistite sa, že je vonkajšia strana vnútorného hrnca čistá a suchá a na ohrevnom článku ani na magnetickom spínači sa nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.

## Varenie ryže/cestovín

1 Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením".
2 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na varenie ryže/cestovín (**Rice**/Pasta) (obr. 9).
3 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
4 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Ak je na mieste používania zariadenia nestále napätie, zariadenie MultiCooker by mohlo pretiecť.
- Po dovarení ryžu okamžite premiešajte a uvoľnite z nej prebytočnú vlhkosť, aby ryža bola nadýchaná.
- V závislosti od podmienok pri varení môže byť spodná časť ryže jemne zhnednutá.

## Varenie džemu

1 Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
3 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na varenie džemu (**Jam**) (obr. 12).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
4 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
5 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

## Varenie rizota

1 Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
3 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na varenie rizota (**Risotto**) (obr. 13).
4 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
5 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

## Príprava jogurtu

1 Suroviny potrebné na prípravu jogurtu dôkladne premiešajte a vložte do sklenej nádoby (obr. 14).
2 Sklenú nádobu vložte do vnútorného hrnca (obr. 15). Uistite sa, že je nádoba zatvorená.
3 Nalejte do vnútorného hrnca trochu vody. Uistite sa, že je polovica nádoby ponorená vo vode.
4 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
5 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na prípravu jogurtu (**Yogurt**) (obr. 16).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
6 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
7 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
↳ Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

## Varenie vo vode/príprava kompótu

1 Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
3 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu varenia vo vode (**Boil**) alebo prípravy kompótu (**Compote**) (obr. 17).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
4 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
5 Po dokončení varenia zaznie niekoľko pípnutí a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

## Varenie vývaru/dusenie/pomalé varenie

1 Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
3 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu varenia vývaru (**Boulion**), funkciu dusenia (**Stew**) alebo funkciu pomalého varenia (**Slow cook**) (obr. 18).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
4 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
5 Po dokončení varenia zaznie niekoľko pípnutí a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

## Opätovné zohriatie

1 Vychladnuté jedlo premiešajte a rovnomerne rozmiestnite vo vnútornom hrnci (obr. 19).
2 Aby ste zabránili nadmernému vysušeniu jedla, pridajte do hrnca trochu vody (obr. 20). Množstvo použitej vody závisí od daného množstva jedla.
3 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
4 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu opätovného ohrievania (**Reheat**) (obr. 21).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
5 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
6 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
7 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

## Pečenie

1 Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2 Postupujte podľa kroku 6 v kapitole „Príprava pred varením".
3 Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke.

**Poznámka**

- Pri pečení koláča ponechajte veko počas varenia zatvorené. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete koláč piecť pri teplote 130 °C po dobu 45 minút.
- Ak je teplota pri varení vyššia ako 130 °C, odporúčame otvoriť veko.

4 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu pečenia (**Bake**) (obr. 22).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu a teplotu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
5 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
6 Po dokončení pečenia zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
7 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Pri vyberaní vnútorného hrnca zo zariadenia MultiCooker používajte kuchynské rukavice alebo utierku, pretože vnútorný hrniec je veľmi horúci.

## Naparovanie

1 Nalejte do vnútorného hrnca trochu vody.
2 Podnos na varenie v pare vložte do vnútorného hrnca (obr. 23).
3 Jedlo, ktoré chcete pripraviť v pare, položte na tanier alebo na podnos na varenie v pare.
4 Ak používate samostatný tanier, položte ho na podnos na varenie v pare (obr. 24).
5 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
6 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na prípravu potravín v pare (**Steam**) (obr. 25).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
7 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
8 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
9 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).
10 Otvorte veko a opatrne odstráňte pripravené potraviny z taniera alebo roštu na varenie v pare.

**Poznámka**

- Množstvo vody závisí od množstva jedla na podnose na varenie v pare. Podnos na varenie v pare neponárajte do vody.
- Použite kuchynské rukavice alebo utierku, pretože tanier a podnos na varenie v pare bude veľmi horúci.

## Fritovanie

1 Vložte do vnútorného hrnca potrebné potraviny a prísady.
2 Postupujte podľa kroku 6 v kapitole „Príprava pred varením".
3 Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke.
4 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu smaženia (**Fry**) (obr. 26).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
5 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
6 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
7 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Počas prípravy jedla v režime smaženia (**Fry**) nezatvárajte vrchné veko.

## Opekanie

1 Vložte do vnútorného hrnca potrebné potraviny a prísady.
2 Postupujte podľa kroku 6 v kapitole „Príprava pred varením".
3 Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke.
4 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu opekania (**Roast**) (obr. 27).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
5 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
6 Príprava opekaním má 2 fázy. V prvej fáze je čas prípravy asi 35 minút, potom zaznie 5 pípnutí, ktoré vás upozornia, že jedlo je potrebné otočiť.
7 Stlačte tlačidlo ponuky (**Menu**) a pokračujte v druhej fáze. Ak zaznie 5 pípnutí a nevykonáte žiadnu akciu, zariadenie MultiCooker sa na zvyšok doby prípravy prepne do režimu udržiavania teploty.

## Ručný

Ak pri príprave jedla potrebujete lepšie kontrolovať dobu a teplotu prípravy, použite ručný režim.

1 Vložte do vnútorného hrnca potrebné potraviny a prísady.
2 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením". Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu ručného režimu (**Manual**) (obr. 28).
↳ Ak chcete nastaviť inú dobu a teplotu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
3 Prípravu jedla spustite stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
4 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Ak pripravujete jedlo pri teplote nižšej ako 70 °C, pred začiatkom prípravy vypnite režim udržiavania teploty.
- Ak v ručnom režime (**Manual**) pripravujete jedlo pri teplote vyššej ako 130 °C, počas prípravy musí byť vrchné veko otvorené.

## Režim udržiavania teploty

Toto zariadenie MultiCooker je vybavené jednoduchým ovládaním režimu udržiavania teploty.

- Ak po zvolení funkcie prípravy jedla pomocou tlačidla ponuky (**Menu**) stlačíte na 3 sekundy priamo vypínač (**Start**), rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty. Po dokončení prípravy jedla sa zariadenie MultiCooker automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
- Ak po zvolení funkcie prípravy jedla pomocou tlačidla ponuky (**Menu**) najskôr stlačíte tlačidlo udržiavania teploty, a až potom na 3 sekundy stlačíte vypínač (**Start/Cancel**), indikátor udržiavania teploty sa nezapne. Po dokončení prípravy jedla sa zariadenie MultiCooker prepne do pohotovostného režimu.

**Poznámka**

- V pohotovostnom režime môžete zariadenie prepnúť do režimu udržiavania teploty stlačením tlačidla udržiavania teploty (**Keep warm**).
- V režime udržiavania teploty môžete zariadenie prepnúť do pohotovostného režimu stlačením tlačidla udržiavania teploty (**Keep warm**).

## Úprava doby a teploty prípravy

Dobu prípravy môžete upraviť pre všetky funkcie, okrem funkcií Rice/Pasta (Ryža/Cestoviny), Roast (Opekanie) a Risotto (Rizoto). Teplotu prípravy môžete upraviť pre funkcie Bake (Pečenie) a Manual (Ručný). Obmedzenia času a teploty pre jednotlivé funkcie nájdete v tabuľke „Prehľad funkcií".
Po výbere želanej funkcie prípravy jedla pomocou tlačidla ponuky sa na obrazovke zobrazí predvolená doba prípravy.

1 Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy, stlačte tlačidlo nastavenia doby prípravy jedla (**Cooking time**) (obr. 29) a predvolená doba prípravy začne blikať na displeji.
2 Stlačením tlačidla na zvýšenie (**+**) alebo zníženie (**–**) nastavte hodinu (obr. 30).
3 Po nastavení hodiny počkajte pár sekúnd na potvrdenie tohto nastavenia. Potom začnú na displeji blikať minúty.
4 Stlačením tlačidla na zvýšenie (**+**) alebo zníženie (**-**) nastavte minúty.
5 Ak chcete nastaviť inú teplotu prípravy, stlačte tlačidlo teploty (**Temp.**) (obr. 31) a predvolená teplota prípravy začne blikať na displeji.
6 Stlačením tlačidla na zvýšenie (**+**) alebo zníženie (**-**) nastavte želanú teplotu prípravy jedla (obr. 32).

## Nastavenie času odloženej prípravy jedla

Pre všetky režimy prípravy okrem režimu Reheat (Ohrievanie), Bake (Pečenie) a Fry (Smaženie) môžete nastaviť čas odloženej prípravy.

1 Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
2 Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte požadovanú funkciu prípravy jedla.
3 Stlačte tlačidlo časovača predvoľby (**Preset**) a na displeji začne blikať predvolený čas (obr. 33).
4 Stlačením tlačidla na zvýšenie (**+**) alebo zníženie (**-**) nastavte želaný predvolený čas.
5 Stlačením vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy potvrďte hodnotu časovača predvoľby (obr. 10).
6 Príprava jedla sa dokončí po uplynutí predvoleného času. Zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
7 Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr. 11).

**Poznámka**

- Funkcia časovača predvoľby nie je dostupná v režimoch pečenia (**Bake**), smaženia (**Fry**) a ohrievania (**Reheat**).
- Tlačidlo časovača predvoľby v pohotovostnom režime nereaguje.

## Nastavenie detskej zámky

Ak chcete zabrániť tomu, aby vaše dieťa používalo zariadenie MultiCooker, môžete nastaviť funkciu detskej zámky.

- Stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo časovača predvoľby (**Preset**), čím zapnete režim detskej zámky (obr. 34).
↳ Na displeji sa rozsvieti ikona detskej zámky.
- Ak chcete zariadenie odomknúť, znova stlačte a podržte tlačidlo predvoleného časovača (**Preset**) na 3 sekundy.
↳ Ikona detskej zámky zhasne (obr. 35).

# 5 Čistenie a údržba

**Poznámka**

- Pred čistením odpojte zariadenie MultiCooker od elektrickej zásuvky.
- Pred čistením počkajte, kým zariadenie MultiCooker dostatočne vychladne.

## Interiér

Vnútorná časť vrchného veka a hlavného tela:
- Očistite pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny.
- Uistite sa, že ste zo zariadenia MultiCooker odstránili všetky zvyšky potravín.

Ohrevný článok:
- Očistite pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny.
- Zvyšky potravín odstráňte pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny.

## Vonkajšia časť zariadenia

Povrch vrchného veka a vonkajšia časť hlavného tela:
- Očistite pomocou tkaniny navlhčenej vo vode s čistiacim prostriedkom.
- Ovládací panel očistite len pomocou jemnej a suchej tkaniny.
- Z ovládacieho panela vždy odstráňte všetky zvyšky potravy.

## Príslušenstvo

Stierka, naberačka na polievku, vnútorný hrniec, rošt na dusenie a kryt otvoru na odvádzanie pary:
- Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou špongie.

# 6 Životné prostredie

Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Môžete tak prispieť k ochrane životného prostredia.

# 7 Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese www.philips.com alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

# 8 Technické parametre

| | |
|---|---|
| Číslo modelu | HD3167 |
| Nominálny výstupný výkon | 980 W |
| Nominálna kapacita | 5,0 l |

# 9 Riešenie problémov

Ak sa pri používaní tohto zariadenia MultiCooker vyskytne nejaký problém, skôr ako sa obrátite na servisné stredisko, vyskúšajte nasledujúce riešenia. Ak sa vám problém nepodarí vyriešiť, kontaktujte Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine.

| Problém | Riešenie |
|---|---|
| Kontrolné svetlo tlačidla nesvieti. | Pravdepodobne je prerušený kontakt. Skontrolujte, či je sieťový napájací kábel správne pripojený k zariadeniu MultiCooker a zástrčka pevne pripojená k elektrickej zásuvke. |
| | Kontrolné svetlo je poškodené. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips. |
| Displej nefunguje. | Zariadenie MultiCooker nie je pripojené k zdroju napájania. Ak dôjde k prerušeniu napájania, funkcia ochrany v prípade výpadku napájania ani displej nefungujú. |
| | Batéria displeja je vybitá. Na výmenu batérie odneste zariadenie k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips. |
| Ryža nie je uvarená. | Nenaliali ste do hrnca dostatočné množstvo vody. Pridajte príslušné množstvo vody podľa stupnice na vnútornom hrnci. |
| | Nestlačili ste vypínač (**Start/Cancel**). |
| | Pred zapnutím zariadenia MultiCooker sa uistite, že sa na ohrevnom článku a vonkajšej strane vnútorného hrnca nenachádzajú žiadne zvyšky potravín. |
| | Poškodený ohrevný článok alebo zdeformovaný vnútorný hrniec. Zariadenie MultiCooker odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips. |
| Ryža je príliš suchá alebo nedovarená. | Ryžu zalejte väčším množstvom vody a varte ju trochu dlhšie. |
| Zariadenie MultiCooker sa automaticky neprepne do režimu udržiavania teploty. | Asi ste stlačili tlačidlo udržiavania teploty (**Keep warm**) skôr, ako ste stlačili vypínač (**Start/Cancel**). V tomto prípade sa zariadenie MultiCooker po dokončení prípravy jedla prepne do pohotovostného režimu. |
| | Ovládanie teploty je nefunkčné. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips. |
| Ryža je pripálená. | Ryžu ste dôkladne neprepláchli. Ryžu prepláchnite, kým nebude preplachovaná voda čistá. |
| Počas varenia vyteká zo zariadenia MultiCooker voda. | Uistite sa, že ste pridali iba toľko vody, aby jej hladina siahala po označenie úrovne na stupnici vo vnútornom hrnci, ktoré zodpovedá použitému počtu šálok ryže. |
| Nemôžem nastaviť požadovanú funkciu prípravy jedla. | Opakovaným stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte požadovanú funkciu označenú indikátorom. |
| Ryža po uvarení nepríjemne zapácha | Vnútorný hrniec očistite pomocou malého množstva čistiaceho prostriedku a teplej vody. |
| | Po dokončení prípravy jedla dbajte na to, aby ste dôkladne očistili kryt otvoru na odvádzanie pary, vnútorné veko aj vnútorný hrniec. |
| Na displeji sa zobrazuje chybová správa (E1, E2, E3 alebo E4). | Počas prípravy jedla došlo k výpadku napájania. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips. |

# Slovenščina

# 1 Vaš večnamenski kuhalnik

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!
Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, izdelek registrirajte na spletnem mestu www.philips.com/welcome.

# 2 Vsebina škatle (slika 1)

| | |
|---|---|
| Glavna enota večnamenskega kuhalnika | napajalni kabel |
| Silikonske rokavice, 2 kosa | Merilna posodica |
| Lopatica | Zajemalka za juho |
| Nosilec za kuhanje v pari | 4 skodelice jogurta |
| Uporabniški priročnik | Recept |
| Varnostni napotki | Garancijska kartica |

# 3 Pregled (slika 2)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Snemljiv čep za odprtino za uhajanje pare | ⑦ | Grelni element |
| ② | Gumb za sprostitev pokrova | ⑧ | Napajalna vtičnica |
| ③ | Zgornji pokrov | ⑨ | Ročaj kuhalnika |
| ④ | Notranja posoda | ⑩ | Oznake ravni vode |
| ⑤ | Nadzorna plošča | ⑪ | Tesnilni obroček |
| ⑥ | Osrednji del aparata | | |

## Pregled gumbov (slika 3)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⑫ | Funkcije kuhanja | ⑰ | Gumb za znižanje |
| ⑬ | Gumb za ohranjanje toplote (Keep warm) | ⑱ | Gumb za temperaturo |
| ⑭ | Gumb Menu | ⑲ | Gumb za prednastavitev (Preset) |
| ⑮ | Gumb za nastavitev časa kuhanja (Cooking time) | ⑳ | Gumb za vklop/preklic (Start/Cancel) |
| ⑯ | Gumb za zvišanje | ㉑ | Zaslon |

## Pregled funkcij

| Funkcije | Privzeti čas kuhanja | Nastavljivi čas kuhanja | Prednastavljeni čas | Privzeta temperatura kuhanja |
|---|---|---|---|---|
| Riž/testenine (Rice/Pasta) | 40 minut | / | 1–24 ur | 130–140 °C |
| Marmelada (Jam) | 10 minut | 5 minut–2 uri | 1–24 ur | 90–100 °C |
| Rižota (Risotto) | 40 min | / | 1–24 ur | 130–140 °C |
| Jogurt (Yogurt) | 8 ur | 6–12 ur | 1–24 ur | 40±3 °C |
| Vretje (Boil) | 1 ura | 20 minut–4 ure | 1–24 ur | 100 °C |
| Kompot (Compote) | 10 minut | 5–40 min | 1–24 ur | 100 °C |
| Juha (Boulion) | 6 ur | 4–10 ur | 1–24 ur | 90–100 °C |
| Pogrevanje (Reheat) | 25 minut | 5–60 minut | / | 85 °C |
| Peka (Bake) | 45 min | 20 minut–2 uri | / | 130 °C |
| Enolončnica (Stew) | 1 ura | 20 minut–10 ur | 1–24 ur | 90 °C |
| Para (Steam) | 20 minut | 5 minut–2 uri | 1–24 ur | 100 °C |
| Cvrtje (Fry) | 15 min | 5–60 minut | / | 145–150 °C |
| Počasno kuhanje (Slow cook) | 5 ur | 1–15 ur | 1–24 ur | 80 °C |
| Praženje (Roast) | 1 ura | / | 1–24 ur | 130 °C |
| Ročno (Manual) | 2 uri | 5 minut–10 ur | 1–24 ur | 100 °C |

### Opomba

- Temperatura kuhanja za peko in ročne funkcije je nastavljiva. Temperaturo za funkcijo peke lahko nastavite od 40 °C do 160 °C in za ročno funkcijo od 30 °C do 160 °C v korakih po 10 °C.
- Po začetku kuhanja lahko pritisnete gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) in ga držite 3 sekunde, da prekinete postopek kuhanja in večnamenski kuhalnik preklopite v stanje pripravljenosti.

# 4 Uporaba večnamenskega kuhalnika

## Pred prvo uporabo

1 Iz notranje posode odstranite vse pripomočke. Odstranite pakirni material notranje posode.
2 Pred prvo uporabo temeljito očistite dele večnamenskega kuhalnika (oglejte si poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).

### Opomba

- Pred začetkom uporabe večnamenskega kuhalnika se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.

## Priprava pred kuhanjem

Pred uporabo večnamenskega kuhalnika morate upoštevati naslednja navodila:
Riž:
1 Riž namerite s priloženo merilno posodico.
2 Riž temeljito oplaknite.
3 Oplaknjen riž vsujte v notranjo posodo.
4 Prilijte vodo do višine, označene na lestvici notranje posode, in poravnajte riž.
Različne jedi:
5 Pritisnite gumb za sprostitev pokrova in odprite pokrov (slika 4).
6 Zunanjo steno notranje posode obrišite do suhega (slika 5) in jo postavite v večnamenski kuhalnik (slika 6). Prepričajte se, ali je notranja posoda v pravilnem stiku z grelnim elementom.
7 Zaprite pokrov večnamenskega kuhalnika (slika 7) in priključite vtič v vtičnico (slika 8).

### Opomba

- Prepričajte se, ali je notranja posoda v pravilnem stiku z grelnim elementom.
- Za podrobnosti glede razmerja riž–voda si oglejte recept.
- Raven, označena v notranji posodi je zgolj smernica. Nivo vode lahko vedno prilagajte glede na vrsto riža in lastne želje.
- Prepričajte se, da je zunanjost notranje posode suha in čista in da na grelnem elementu ali magnetnem stikalu ni ostankov.

## Kuhanje riža/testenin

1 Upoštevajte korake iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
2 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za kuhanje riža/testenin (**Rice**/Pasta) (slika 9).
3 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
4 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
5 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

### Opomba

- Če napetost v vašem okolju niha, lahko voda teče čez robo večnamenskega kuhalnika.
- Po končanem kuhanju riž takoj premešajte, da se odvečna vlaga sprosti in riž ni sprijet.
- Glede na razmere pri kuhanju lahko spodnji del riž nekoliko porjavi.

## Kuhanje marmelade

1 Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
3 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za kuhanje marmelade (**Jam**) (slika 12).
↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
4 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
5 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
6 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

## Kuhanje rižote

1 Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
3 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za kuhanje rižote (**Risotto**) (slika 13).
4 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
5 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
6 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

## Priprava jogurta

1 Dobro premešajte vse sestavine za jogurt in jih položite v stekleno posodo (slika 14).
2 Stekleno posodo postavite v notranjo posodo (slika 15). Prepričajte se, da je steklena posoda neprodušno zaprta.
3 V notranjo posodo dolijte vodo. Polovica steklene posode mora biti potopljena.
4 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
5 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za pripravo jogurta (**Yogurt**) (slika 16).
↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
6 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
7 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
↳ Večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

## Vrenje/kuhanje kompota

1 Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
3 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za vretje (**Boil**) ali funkcija za kuhanje kompota (**Compote**) (slika 17).
↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
4 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
5 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali zaporedne piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
6 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

## Kuhanje juhe/dušenje/počasno kuhanje

1 Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
3 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za kuhanje juhe (**Boulion**), funkcija za dušenje (**Stew**) ali funkcija za počasno kuhanje (**Slow cook**) (slika 18).
↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
4 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
5 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali zaporedne piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
6 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

## Pogrevanje

1 Ohlajen riž premešajte, da ne ostanejo grudice, in ga enakomerno razporedite po notranji posodi (slika 19).
2 K rižu dodajte manjšo količino vode, da se ne izsuši (slika 20). Količino vode prilagodite količini riža.
3 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
4 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za pogrevanje (**Reheat**) (slika 21).
↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
5 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
6 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
7 Večnamenski kuhalnik bo samodejno preklopil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

## Peka

1 Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2 Upoštevajte korak 6 v poglavju »Priprava pred kuhanjem«.
3 Vtič vključite v vtičnico.

### Opomba

- Med postopkom peke peciva morate poskrbeti, da je pokrov zaprt. Najboljši rezultat se običajno doseže pri peki pri 130°C in temperaturi 45 minut.
- Med kuhanjem, ko temperatura naraste nad 130 °C, je priporočljivo odpreti pokrov.

4 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za peko (**Bake**) (slika 22).
↳ Za nastavitev drugega časa in temperature kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
5 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
6 Ko je peka končana, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije pa se bo izklopila.
7 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

### Opomba

- Pri odstranjevanju notranje posode iz večnamenskega kuhalnika uporabite kuhinjske rokavice ali krpo, saj je posoda zelo vroča.

## Kuhanje v pari

1 V notranjo posodo dolijte vodo.
2 Pladenj za kuhanje v pari postavite v notranjo posodo (slika 23).
3 Hrano za kuhanje v pari postavite na krožnik ali pladenj za kuhanje v pari.
4 Če uporabljate dodaten krožnik, ga postavite v pladenj za kuhanje v pari (slika 24).
5 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
6 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za kuhanje v pari (**Steam**) (slika 25).
↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
7 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
8 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
9 Večnamenski kuhalnik bo samodejno preklopil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).
10 Odprite pokrov in s plošče oziroma iz nosilca za kuhanje v pari previdno vzemite pripravljena živila.

### Opomba

- Količina vode je odvisna od količine hrane na pladnju za kuhanje v pari. Pladnja za kuhanje v pari ne potopite v vodo.
- Uporabite kuhinjske rokavice ali krpo, saj sta krožnik in pladenj za kuhanje v pari zelo vroča.

## Cvrtje

1 Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2 Upoštevajte korak 6 v poglavju »Priprava pred kuhanjem«.
3 Vtič vključite v vtičnico.
4 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za cvrtje (**Fry**) (slika 26).
↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
5 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
6 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
7 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

### Opomba

- Ko je način kuhanja v načinu za cvrtje (**Fry**), ne zapirajte zgornjega pokrova.

## Praženje

1 Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2 Upoštevajte korak 6 v poglavju »Priprava pred kuhanjem«.
3 Vtič vključite v vtičnico.
4 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za praženje (**Roast**) (slika 27).
↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
5 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
6 Obstajata 2 stopnji praženja. V prvi stopnji traja čas kuhanja približno 35 minut, nato vas 5 piskov opomni, da obrnete hrano.
7 Za nadaljevanje na drugo stopnjo pritisnite gumb za meni (**Menu**). Če 5 minut piska in ne deluje, preklopi večnamenski kuhalnik v način ohranjanja toplote, dokler se čas kuhanja ne izteče.

## Ročno

Za kuhanje hrane lahko uporabite ročni način, ki omogoča več nadzora nad časom in temperaturo kuhanja.
1 Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže ročna funkcija (**Manual**) (slika 28).
↳ Za nastavitev drugega časa in temperature kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
3 Pritisnite in držite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) 3 sekunde, da začnete kuhati (slika 10).
4 Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
5 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

### Opomba

- Pred kuhanjem izklopite način ohranjanja toplote, če boste kuhali pri temperaturi nižji od 70 °C.
- V ročnem načinu (**Manual**) mora biti pri kuhanju nad 130 °C zgornji pokrov odprt.

## Način ohranjanja toplote

Večnamenski kuhalnik vam omogoča preprost nadzor nad načinom ohranjanja toplote.
- Če neposredno zatem, ko ste z gumbom za meni (**Menu**) izbrali funkcijo kuhanja, za 3 sekunde pritisnete gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), se bo prižgala lučka za način ohranjanja toplote. Ko je kuhanje končano, se bo večnamenski kuhalnik nemudoma prestavil v način za ohranjanje toplote.
- Če zatem, ko ste gumbom za meni (**Menu**) izbrali funkcijo kuhanja, najprej za 3 sekunde pritisnete gumb za ohranjanje toplote in nato gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), se lučka za način ohranjanja toplote ne bo prižgala. Ko je kuhanje končano, se bo večnamenski kuhalnik prestavil v stanje pripravljenosti.

### Opomba

- V stanju pripravljenosti lahko s pritiskom na gumb za ohranjanje toplote (**Keep warm**) zaženete način za ohranjanje toplote.
- V načinu za ohranjanje toplote lahko s pritiskom na gumb za ohranjanje toplote (**Keep warm**) napravo prestavite v stanje pripravljenosti.

## Nastavitev časa in temperature kuhanja

Čas kuhanja lahko nastavitev za vse funkcije, razen za funkcije riž/testenine, praženje in rižota; nastavite lahko tudi temperaturo pri kuhanju za peko in ročne funkcije. Oglejte si tabelo »Pregled funkcij« za nastavitev časa in temperature posamezne funkcije.
Ko z gumbom za meni izberete želeno funkcijo za kuhanje, se na zaslonu prikaže privzet čas kuhanja.
1 Za nastavitev drugačnega časa kuhanja pritisnite gumb za čas kuhanja (**Cooking time**) (slika 29) in privzeti čas kuhanja prične utripati na zaslonu.
2 Pritiskajte gumb za zvišanje (**+**) ali znižanje (**-**), da nastavite poljubno uro (slika 30).
3 Ko nastavite uro, počakajte nekaj sekund preden potrdite uro, na zaslonu pa pričnejo utripati minute.
4 Pritiskajte gumb za zvišanje (**+**) ali znižanje (**-**), da nastavite poljubne minute.
5 Za nastavitev druge temperature pri kuhanju pritisnite gumb za temperaturo (**Temp.**) (slika 31) in na zaslonu prične utripati privzeta temperatura.
6 Pritiskajte gumb za zvišanje (**+**) ali znižanje (**-**), da nastavite poljubno temperaturo pri kuhanju (slika 32).

## Prednastavljen čas za kuhanje z zamikom

Čas za kuhanje z zamikom lahko prednastavite za vse načine kuhanja, razen za načine pogrevanje, peka in cvrtje.
1 Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
2 Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže želena funkcija kuhanja.
3 Pritisnite gumb za prednastavljen čas (**Preset**) in na zaslonu prične utripati privzeti prednastavljeni čas (slika 33).
4 Prednastavite gumb za zvišanje (**+**) in znižanje (**-**), da nastavite želen prednastavljen čas.
5 Za potrditev prednastavljenega časa za 3 sekunde pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) (slika 10).
6 Kuhanje se konča po preteku prednastavljenega časa. Zaslišali boste 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
7 Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm**) (slika 11).

### Opomba

- Prednastavljena funkcija ni na voljo v načinih za peko (**Bake**), cvrtje (**Fry**) in pogrevanje (**Reheat**).
- Gumba za prednastavitev ni odziven v stanju pripravljenosti.

## Nastavitev otroške ključavnice

Za zaščito otrok pred uporabo večnamenskega kuhalnika lahko nastavite funkcijo otroške ključavnice.
- Pritisnite in držite gumb za prednastavitev (**Preset**) 3 sekunde in preklopite v način otroške ključavnice (slika 34).
↳ Na zaslonu posveti ikona za otroško ključavnico.
- Za odklep ponovno pritisnite in držite gumb za prednastavitev (**Preset**) 3 sekunde.
↳ Ikona otroške ključavnice ugasne (slika 35).

# 5 Čiščenje in vzdrževanje

### Opomba

- Pred začetkom čiščenja kuhalnik izklopite iz električnega omrežja.
- Pred čiščenjem počakajte, da se večnamenski kuhalnik dovolj ohladi.

## Notranjost

Notranjost zgornjega pokrova in glavnega ohišja:
- Obrišite z ožeto in vlažno krpo.
- Odstranite vse ostanke hrane iz večnamenskega kuhalnika.

Grelni element:
- Obrišite z ožeto in vlažno krpo.
- Ostanke hrane odstranite z ožeto in vlažno krpo.

## Zunanjost

Površina zgornjega pokrova in zunanja površina glavnega ohišja:
- Obrišite s krpo, navlaženo z milnico.
- Nadzorno ploščo brišite samo z mehko in suho krpo.
- Odstranite vso preostalo hrano okoli nadzorne plošče.

## Nastavki

Lopatica, zajemalka za juho, notranja posoda, nosilec za kuhanje v pari in čep za odprtino za uhajanje pare:
- Namočite v vroči vodi in očistite z gobico.

# 6 Okolje

Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k varovanju okolja.

# 7 Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacije ali imate težavo, obiščite Philipsovo spletno mesto na naslovu www.philips.com ali se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi. Telefonsko številko centra najdete v mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

# 8 Specifikacije

| | |
|---|---|
| Številka modela | HD3167 |
| Nazivna izhodna moč | 980 W |
| Nazivna prostornina | 5,0 l |

# 9 Odpravljanje težav

Če imate težave z uporabo tega večnamenskega kuhalnika, si oglejte naslednje točke, preden se obrnete na servis. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

| Težava | Rešitev |
|---|---|
| Lučka na gumbu se ne prižge. | Težava je v povezavi. Preverite, ali je napajalni kabel pravilno priklopljen v večnamenski kuhalnik in ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico. |
| | Lučka je pokvarjena. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips. |
| Zaslon ne deluje. | Večnamenski kuhalnik ni priključen na napajanje. Če ni napajanja, funkcija za podporo v primeru izpada elektrike ne deluje. |
| | Baterija za zaslon se izprazni. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips, kjer je treba menjati baterijo. |
| Riž ni kuhan. | Premalo vode. Dodajte vodo in upoštevajte lestvico na notrani steni notranje posode. |
| | Za začetek kuhanja niste pritisnili gumba za vklop/preklic (**Start/Cancel**). |
| | Pred vklopom večnamenskega kuhalnika se prepričajte, da na grelnem elementu in zunanjosti notranje posode ni ostankov. |
| | Grelni element je poškodovan ali pa je notranja posoda deformirana. Večnamenski kuhalnik odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips. |
| Riž je presuh in ni dobro kuhan. | Dodajte vodo v riž in ga kuhajte malo dlje. |
| Večnamenski kuhalnik se ne preklopi samodejno v način ohranjanja toplote. | Morda ste pritisnili gumb za ohranjanje toplote (**Keep warm**) preden ste pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**). V tem primeru preklopi večnamenski kuhalnik v stanje pripravljenosti, ko je kuhanje končano. |
| | Gumb za nastavitev temperature je pokvarjen. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips. |
| Riž se je prismodil. | Riža niste dovolj oplaknili. Riž izpirajte tako dolgo, da je voda bistra. |
| Iz večnamenskega kuhalnika med kuhanjem prekipeva voda. | Prepričajte se, da ste prilili vodo do višine, označene na lestvici notranje posode, v količini, ki ustreza številu posodic riža, ki ste ga dodali. |
| Ne pridem do želene funkcije kuhanja. | Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), dokler ne izberete želene funkcije, ki jo prikaže lučka. |
| Riž ima po kuhanju nenavaden vonj. | Očistite notranjo posodo z detergentom in toplo vodo. |
| | Po kuhanju poskrbite, da bodo čep za odprtino za uhajanje pare, notranji pokrov in notranja posoda temeljito očiščeni. |
| Na zaslonu se izpiše sporočilo o napaki (E1, E2, E3, ali E4). | Med kuhanjem je prišlo do izpada napajanja. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips. |

# Srpski

# 1 Vaš multicooker

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!
Da biste najbolje iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

# 2 Sadržaj pakovanja (sl. 1)

| | |
|---|---|
| Glavna jedinica aparata multicooker | Kabl za napajanje |
| 2 komada silikonskih rukavica | Šolja za merenje |
| Lopatica | Kutlača |
| Rešetka za kuvanje na pari | 4 šolje za jogurt |
| Korisnički priručnik | Recept |
| Bezbednosna brošura | Garantni list |

# 3 Pregled (sl. 2)

| | |
|---|---|
| ① Odvojivi poklopac otvora za paru | ⑦ Grejni element |
| ② Dugme za otvaranje poklopca | ⑧ Utičnica za napajanje |
| ③ Gornji poklopac | ⑨ Drška aparata |
| ④ Unutrašnja posuda | ⑩ Indikatori nivoa vode |
| ⑤ Upravljačka tabla | ⑪ Zaptivni prsten |
| ⑥ Telo aparata | |

## Pregled komandi (sl. 3)

| | |
|---|---|
| ⑫ Funkcije za pripremu | ⑰ Dugme za smanjivanje |
| ⑬ Dugme za održavanje temperature | ⑱ Dugme za temperaturu |
| ⑭ Dugme za meni | ⑲ Dugme za unapred podešeno vreme |
| ⑮ Dugme za vreme pripreme | ⑳ Dugme za pokretanje/otkazivanje |
| ⑯ Dugme za povećavanje | ㉑ Displej |

## Pregled funkcija

| Funkcije | Podrazumevano vreme pripreme | Podesivo vreme pripreme | Unapred podešeno vreme | Podrazumevana temperatura pripreme |
|---|---|---|---|---|
| Pirinač/testenina (Rice/Pasta) | 40 min | / | 1–24 sata | 130–140 °C |
| Džem (Jam) | 10 min | 5 min–2 sata | 1–24 sata | 90–100 °C |
| Rižoto (Risotto) | 40 min | / | 1–24 sata | 130–140 °C |
| Jogurt (Yogurt) | 8 sati | 6–12 sati | 1–24 sata | 40±3 °C |
| Kuvanje (Boil) | 1 sat | 20 min–4 sata | 1–24 sata | 100 °C |
| Kompot (Compote) | 10 min | 5–40 min | 1–24 sata | 100 °C |
| Bujon (Boulion) | 6 sati | 4–10 sati | 1–24 sata | 90–100 °C |
| Podgrevanje (Reheat) | 25 min | 5–60 min | / | 85 °C |
| Pečenje (Bake) | 45 min | 20 min–2 sata | / | 130 °C |
| Dinstanje (Stew) | 1 sat | 20 min–10 sati | 1–24 sata | 90 °C |
| Kuvanje na pari (Steam) | 20 min | 5 min–2 sata | 1–24 sata | 100 °C |
| Prženje (Fry) | 15 min | 5–60 min | / | 145–150 °C |
| Sporo kuvanje (Slow cook) | 5 sati | 1–15 sati | 1–24 sata | 80 °C |
| Pečenje (Roast) | 1 sat | / | 1–24 sata | 130 °C |
| Ručno (Manual) | 2 sata | 5 min–10 sati | 1–24 sata | 100 °C |

### Napomena

- Možete da podesite temperaturu pripreme za pečenje i ručnu funkciju. Temperaturu za funkciju pečenja možete da izaberete iz opsega od 40 °C do 160 °C, a temperaturu za ručnu funkciju iz opsega od 30 °C do 160 °C. Korak je 10 °C.
- Nakon početka pripreme možete da pritisnete dugme za pokretanje/otkazivanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i da ga zadržite 3 sekunde kako biste deaktivirali proces pripreme, nakon čega će multicooker preći u režim pripravnosti.

# 4 Korišćenje aparata multicooker

## Pre prve upotrebe

1 Izvadite sve dodatke iz unutrašnje posude. Uklonite materijal za pakovanje unutrašnje posude.
2 Temeljno očistite delove aparata multicooker pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje").

### Napomena

- Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata multicooker.

## Koraci pre početka pripreme

Pre upotrebe aparata multicooker, potrebno je da obavite sledeće korake:
Pirinač:
1 Izmerite pirinač pomoću priložene šolje za merenje.
2 Temeljno operite pirinač.
3 Stavite prethodno oprani pirinač u unutrašnju posudu.
4 Dodajte vodu do nivoa koji je naznačen na skali u unutrašnjosti unutrašnje posude i poravnajte površinu pirinča.
Različita jela:
5 Pritisnite dugme za otvaranje poklopca da biste otvorili poklopac (sl. 4).
6 Obrišite spoljašnjost unutrašnje posude da biste je osušili (sl. 5), a zatim stavite unutrašnju posudu u multicooker (sl. 6). Proverite da li je unutrašnja posuda pravilno u kontaktu sa grejnim elementom.
7 Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 7) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 8).

### Napomena

- Uverite se da je unutrašnja posuda pravilno u kontaktu sa grejnim elementom.
- Detalje o odnosu pirinča i vode potražite u receptu.
- Nivo naznačen u unutrašnjosti unutrašnje posude predstavlja samo indikator. Uvek možete da podesite nivo vode za različite vrste pirinča i u skladu sa svojim ukusom.
- Uverite se da je spoljašnjost unutrašnje posude čista i suva, kao i da na grejnom elementu i magnetnom prekidaču nema ostataka stranih supstanci.

## Priprema pirinča/testenine

1 Pratite korake iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
2 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za pirinač/testeninu (**Rice/Pasta** (Pirinač/testenina)) (sl. 9).
3 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
4 Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
5 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

### Napomena

- Ako je napon u oblasti u kojoj živite nestabilan, moguće je da će se multicooker prepuniti.
- Nakon završetka pripreme odmah promešajte pirinač i rastresite ga kako biste oslobodili prekomernu vlagu i dobili rastresit pirinač.
- U zavisnosti od uslova pripreme, donja strana pirinča može da poprimi delimično braon boju.

## Kuvanje džema

1 Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
3 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za pravljenje džema (**Jam** (Džem)) (sl. 12).
↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
4 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
5 Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
6 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

## Kuvanje rižota

1 Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
3 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za rižoto (**Risotto** (Rižoto)) (sl. 13).
4 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
5 Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
6 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

## Pravljenje jogurta

1 Dobro umutite sastojke za jogurt i stavite ih u staklenu posudu (sl. 14).
2 Stavite tu staklenu posudu u unutrašnju posudu (sl. 15). Proverite da li je posuda hermetički zatvorena.
3 Sipajte malo vode u unutrašnju posudu. Proverite da li je polovina posude potopljena u vodu.
4 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
5 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za jogurt (**Yogurt** (Jogurt)) (sl. 16).
↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
6 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
7 Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
↳ Multicooker će automatski preći u režim pripravnosti.

## Kuvanje/pravljenje kompota

1 Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
3 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za kuvanje (**Boil** (Kuvanje)) ili funkciju za pravljenje kompota (**Compote** (Kompot)) (sl. 17).
↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
4 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
5 Kada se priprema završi čućete nekoliko zvučnih signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
6 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

## Kuvanje bujona/dinstanje/sporo kuvanje

1 Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
3 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za kuvanje bujona (**Boulion** (Bujon)), funkciju za dinstanje (**Stew** (Dinstanje)) ili funkciju za sporo kuvanje (**Slow cook** (Sporo kuvanje)) (sl. 18).
↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
4 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
5 Kada se priprema završi čućete nekoliko zvučnih signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
6 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

## Podgrevanje

1 Oslobodite ohlađenu hranu i ravnomerno je rasporedite u unutrašnjoj posudi (sl. 19).
2 Sipajte malo vode preko hrane kako biste sprečili da se previše osuši (sl. 20). Količina vode zavisi od količine hrane.
3 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
4 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za podgrevanje (**Reheat** (Podgrevanje)) (sl. 21).
↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
5 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
6 Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
7 Multicooker će automatski preći u režim održavanja temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

## Pečenje

1 Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2 Obavite korak 6 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
3 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

### Napomena

- Kada pečete kolač, držite poklopac zatvoren tokom pripreme. Pečenja kolača na 130 °C uz vreme od 45 minuta obično daje najbolji rezultat.
- Preporučuje se da otvorite poklopac tokom pripreme kada je temperatura iznad 130 °C.

4 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za pečenje (**Bake** (Pečenje)) (sl. 22).
↳ Da biste podesili drugo vreme i temperaturu pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
5 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
6 Kada se pečenje završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije će se isključiti.
7 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

### Napomena

- Prilikom vađenja unutrašnje posude iz aparata multicooker koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu pošto će unutrašnja posuda biti veoma vruća.

## Kuvanje na pari

1 Sipajte malo vode u unutrašnju posudu.
2 Posudu za kuvanje na pari stavite u unutrašnju posudu (sl. 23).
3 Hranu koju želite da kuvate na pari stavite na tanjir ili u posudu za kuvanje na pari.
4 Ako koristite poseban tanjir, stavite ga u posudu za kuvanje na pari (sl. 24).
5 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
6 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za kuvanje na pari (**Steam** (Kuvanje na pari)) (sl. 25).
↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
7 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
8 Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
9 Multicooker će automatski preći u režim održavanja temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).
10 Otvorite poklopac i pažljivo izvadite hranu skuvanu na pari iz tanjira ili rešetke za kuvanje na pari.

### Napomena

- Količina vode zavisi od količine hrane u posudi za kuvanje na pari. Nemojte da potapate posudu za kuvanje na pari u vodu.
- Koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu pošto će tanjir i posuda za kuvanje na pari biti veoma vrući.

## Prženje

1 Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2 Obavite korak 6 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
3 Uključite utikač u zidnu utičnicu.
4 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali ručnu funkciju (**Manual** (Ručno)) (sl. 26).
↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
5 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
6 Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
7 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

### Napomena

- Nemojte da zatvarate gornji poklopac prilikom pripreme u režimu za prženje (**Fry** (Prženje)).

## Pečenje

1 Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2 Obavite korak 6 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
3 Uključite utikač u zidnu utičnicu.
4 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za pečenje (**Roast** (Pečenje)) (sl. 27).
↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
5 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
6 Pečenje se odvija u dve faze. Vreme pripreme za prvu fazu je prbližno 35 minuta, nakon čega ćete čuti 5 zvučnih signala kao podsetnik da okrenete hranu.
7 Pritisnite dugme za meni (**Menu** (Meni)) da biste nastavili na drugu fazu. Ako se zvučni signal bude oglašavao 5 minuta bez reakcije, multicooker će preći u režim za održavanje temperature do isteka vremena pripreme.

## Ručno

Ručni režim možete da koristite za pripremu hrane uz veći stepen kontrole nad vremenom pripreme i temperaturom.
1 Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme". Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali ručnu funkciju (**Manual** (Ručno)) (sl. 28).
↳ Da biste podesili drugo vreme i temperaturu pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature".
3 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste započeli pripremu (sl. 10).
4 Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
5 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

### Napomena

- Ako hranu pripremate na temperaturi nižoj od 70 °C, isključite režim za održavanje temperature pre početka pripreme.
- Kada u ručnom režimu (**Manual** (Ručno)) pripremate hranu na temperaturi višoj od 130 °C, gornji poklopac mora da bude otvoren tokom pripreme.

## Režim za održavanje temperature.

Multicooker omogućava jednostavno upravljanje režimom za održavanje temperature.
- Ako nakon što izaberete funkciju za pripremu pomoću dugmeta za meni (**Menu** (Meni)) direktno pritisnete dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde, uključiće se indikator režima za održavanje temperature. Multicooker će direktno preći u režim za održavanje temperature nakon završetka pripreme.
- Ako nakon što izaberete funkciju za pripremu pomoću dugmeta za meni (**Menu** (Meni)) prvo pritisnete dugme za održavanje temperature, a zatim dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde, indikator režima za održavanje temperature će ostati isključen. Multicooker će preći u režim pripravnosti nakon završetka pripreme.

### Napomena

- U režimu pripravnosti možete da pritisnete dugme za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) da biste aktivirali režim za održavanje temperature.
- U režimu za održavanje temperature možete da pritisnete dugme za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) da biste aktivirali režim pripravnosti.

## Podešavanje vremena pripreme i temperature

Vreme pripreme možete da podešavate za sve funkcije osim funkcija za pirinač/testeninu, pečenje i rižoto; temperaturu pripreme možete da podešavate za funkciju pečenja i ručnu funkciju. Informacije o podešavanju vremena i temperature za svaku od funkcija potražite u tabeli „Pregled funkcija".
Nakon što pomoću dugmeta za meni izaberete željenu funkciju za pripremu, na displeju će se prikazati podrazumevano vreme pripreme.
1 Da biste podesili drugo vreme pripreme, pritisnite dugme za vreme pripreme (**Cooking time** (Vreme pripreme)) (sl. 29) i podrazumevano vreme pripreme će početi da treperi na displeju.
2 Pritisnite dugme za povećavanje (**+**) ili smanjivanje (**-**) da biste podesili vrednost za sate (sl. 30).
3 Nakon što podesite vrednost za sate, sačekajte nekoliko sekundi dok se ta vrednost ne potvrdi i dok na displeju ne počne da treperi vrednost za minute.
4 Pritisnite dugme za povećavanje (**+**) ili smanjivanje (**-**) da biste podesili vrednost za minute.
5 Da biste podesili drugu temperaturu pripreme, pritisnite dugme za temperaturu (**Temp.** (Temperatura)) (sl. 31) i na displeju će početi da treperi podrazumevana temperatura.
6 Pritisnite dugme za povećavanje (**+**) ili smanjivanje (**-**) da biste podesili željenu temperaturu pripreme (sl. 32).

## Unapred podešeno vreme za odloženu pripremu

Možete unapred da podesite vreme za odloženu pripremu za sve režime za pripremu osim za podgrevanje, pečenje i prženje.
1 Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme".
2 Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali željenu funkciju za pripremu.
3 Pritisnite dugme za unapred podešeno vreme (**Preset timer** (Unapred podešeni tajmer)) i na displeju će početi da treperi podrazumevano unapred podešeno vreme (sl. 33).
4 Pritisnite dugme za povećavanje (**+**) ili smanjivanje (**-**) da biste podesili željeno unapred podešeno vreme.
5 Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) i zadržite ga 3 sekunde da biste potvrdili unapred podešeni tajmer (sl. 10).
6 Priprema će se završiti nakon što istekne unapred podešeno vreme. Čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
7 Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) (sl. 11).

### Napomena

- Funkcija podešavanja unapred nije dostupna u režimima pečenja (**Bake** (Pečenje)), prženja (**Fry** (Prženje)) i podgrevanja (**Reheat** (Podgrevanje)).
- Dugme za unapred podešeno vreme nije aktivno u režimu pripravnosti.

## Podešavanje dečije brave

Možete da podesite funkciju dečije brave kako biste sprečili dete da koristi multicooker.
- Pritisnite dugme za unapred podešeno vreme (**Preset** (Unapred podešeno)) i zadržite ga 3 sekunde da biste aktivirali režim dečije brave (sl. 34).
↳ Ikona funkcije dečije brave će se uključiti na displeju.
- Da biste otključali, ponovo pritisnite dugme za unapred podešeno vreme (**Preset** (Unapred podešeno)) i zadržite ga 3 sekunde.
↳ Ikona funkcije dečije brave će se isključiti (sl. 35).

# 5 Čišćenje i održavanje

### Napomena

- Isključite multicooker iz struje pre nego što počnete da ga čistite.
- Sačekajte da se multicooker dovoljno ohladi pre čišćenja.

## Unutrašnjost

Ispod gornjeg poklopca i unutar tela aparata:
- Obrišite isceđenom, vlažnom krpom.
- Obavezno očistite sve ostatke hrane koji su se zadržali na aparatu multicooker.

Grejni element:
- Obrišite isceđenom, vlažnom krpom.
- Uklonite ostatke hrane pomoću iscеđene i vlažne krpe.

## Spoljašnjost

Površina gornjeg poklopca i spoljašnjost tela aparata:
- Obrišite krpom umočenom u rastvor deterdženta koju ste zatim iscedili.
- Za brisanje upravljačke table koristite isključivo mekanu i suvu krpu.
- Obavezno uklonite sve ostatke hrane oko kontrolne table.

## Dodatna oprema

Lopatica, kutlača, unutrašnja posuda, rešetka za kuvanje na pari i poklopac otvora za paru:
- Uronite u vruću vodu i operite sunđerom.

# 6 Zaštita okoline

Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom prikupljalištu za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti životne sredine.

# 7 Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili ako imate neki problem, posetite Philips Web lokaciju na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona se nalazi u međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

# 8 Specifikacije

| | |
|---|---|
| Broj modela | HD3167 |
| Nazivna izlazna snaga | 980 W |
| Nazivni kapacitet | 5,0 l |

# 9 Rešavanje problema

Ako se pojave problemi dok koristite multicooker, proverite sledeće stavke pre nego što zatražite servis. Ako ne možete da rešite problem, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji.

| Problem | Rešenje |
|---|---|
| Indikator na dugmetu se ne uključuje. | Postoji problem sa priključkom. Proverite da li je kabl za napajanje pravilno povezan na multicooker i da li je utikač čvrsto uključen u zidnu utičnicu. |
| | Indikator je neispravan. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips. |
| Displej ne funkcioniše. | Multicooker nije povezan na izvor napajanja. Ako nema napajanja, funkcija rezervnog napajanja u slučaju nestanka struje ne radi, kao ni displej. |
| | Baterija za displej se ispraznila. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips radi zamene baterije. |
| Pirinač nije skuvan. | Nema dovoljno vode. Dodajte vodu u skladu sa skalom u unutrašnjosti unutrašnje posude. |
| | Niste pritisnuli dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)). |
| | Uverite se da nema ostataka stranih supstanci na grejnom elementu niti na spoljašnjosti unutrašnje posude pre nego što uključite multicooker. |
| | Grejni element je oštećen ili je unutrašnja posuda deformisana. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips. |
| Pirinač je previše suv i nije dobro skuvan. | Dodajte još vode u pirinač i kuvajte ga malo duže. |
| Multicooker ne prelazi automatski u režim za održavanje temperature. | Možda ste dugme za održavanje temperature (**Keep warm** (Održavanje temperature)) pritisnuli pre dugmeta za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)). U tom slučaju će multicooker preći u režim pripravnosti nakon završetka pripreme. |
| | Kontrola temperature ne funkcioniše ispravno. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips. |
| Pirinač je zagoreo. | Niste pravilno isprali pirinač. Ispirajte pirinač dok voda ne postane bistra. |
| Voda se prosipa iz aparata multicooker tokom pripreme. | Obavezno dodajte vodu do nivoa koji je naznačen na skali u unutrašnjosti unutrašnje posude i koji odgovara broju šolja pirinča. |
| Ne mogu da izaberem željenu funkciju za pripremu. | Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) da biste izabrali željenu funkciju, na šta ukazuje indikator. |
| Pirinač loše miriše nakon kuvanja | Očistite unutrašnju posudu pomoću male količine deterdženta za sudove i tople vode. |
| | Nakon pripreme obavezno temeljno očistite poklopac otvora za paru, unutrašnji poklopac i unutrašnju posudu. |
| Na displeju se prikazuje poruka o grešci (E1, E2, E3 ili E4). | Tokom pripreme je došlo do nestanka struje. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips. |